

SECONDI PIATTI

Cipolle ripiene

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CIPOLLE grandi - 4
CARNE MACINATA DI MANZO 200 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr
UOVA 1
MORTADELLA 150 gr
PROSCIUTTO COTTO 50 gr
PANE 2 fette
LATTE INTERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Sfogliate le cipolle fino ad arrivare alle foglie più tenere.

Sbollentate le cipolle in abbondante acqua leggermente salata per 5 minuti, giusto il tempo necessario a scottarle e ad ammorbidirle leggermente.



2 Una volta scottate, prelevate le cipolle dall'acqua e scavatene il cuore ricavando un alloggiamento per la farcia.



3 Preparate il ripieno: riunite in una ciotola la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, la mortadella macinata o tritata finemente, il prosciutto anch'esso tritato finemente, il pane ammollato nel latte, il sale ed il pepe.





4 Impastate bene a mano la farcia fino ad ottenere un composto omogeneo.

Farcite con questo composto le cipolle.



5 Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella ampia ed adagiatevi le cipolle farcite.

Quando il fondo delle cipolle risulterà leggermente dorato, sfumate con il vino bianco.



6 Portate a cottura le cipolle e la farcia con successive aggiunte d'acqua o di brodo vegetale, ci vorrà circa mezz'ora.

Servite le cipolle sia calde che tiepide.