

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolle ripiene

di: *Emanuela*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 cipolle
1 patata
2 zucchine
1 uovo
sale
pepe
1 spicchio di aglio
prezzemolo
1 manciata di parmigiano grattugiato
basilico
olio.

PREPARAZIONE

- 1 Far lessare la patata e poi passarla nello schiacciapate. Sbucciare le cipolle e sbollentarle per 5', scavare la parte centrale ottenendo delle scodelline. Lavare e tritare le zucchine,

insieme al prezzemolo, l'aglio, il basilico e la parte rimasta delle cipolle. Sminuzzare bene il tutto e mettere in una padella con l'olio cuocendo per 5'. Versare il composto in una scodella, insaporire con sale e pepe, unire la patata passata, l'uovo e il parmigiano. Amalgamare bene il tutto e distribuirlo nelle cipolle. Mettere in forno a 180°, in una pirofila ben unta e cuocere per circa 20'.