

Cipolle ripiene.

Ingredienti:

- 200 gr di carne macinata di vitello
- 100 gr circa di parmigiano grattugiato
- 4 grosse cipolle
- un uovo
- una manciata di uva passa, rinvenuta in acqua fredda.
- un panino raffermo
- latte q.b
- sale, pepe, noce moscata q.b
- burro q.b

Procedimento:

- Sbucciare le cipolle, lessarle a mezza cottura e poi tagliarle a metà in senso orizzontale
- In una noce di burro tostare la carne trita.
- Mettere in ammollo nel latte il panino raffermo.
- In una terrina lavorare la carne trita con l'uovo, il parmigiano, l'uvetta e il pane strizzato. Regolare di sale, pepe e noce moscata.
- Imburrare una teglia da forno e disporvi i cerchi di cipolla.
- Riempirli con l'impasto di carne fino a riempirne la cavità, avendo cura di non lasciare spazi vuoti.
- Mettere su ogni cipolla un ricciolino di burro.
- Infornare a 180° per 45/50 minuti.
- Servire calde.