

CIPOLLE BIANCHE RIPIENE CON RADICCHIO E PECORINO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cipolle bianche,
- 1 radicchio,
- 80 g di formaggio pecorino.

Sbollentare le cipolle, tagliarle a metà, rosolare e infornarle per 5 minuti.

Pulire e lavare il radicchio e rosolare con 1/2 cipolla.

Condire col pecorino.

Togliere le cipolle dal forno e farcire col ripieno di radicchio e formaggio.

Infornare per altri 10 minuti e servire.