

CIPOLLE FARCITE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle grandi,
- 150 g di funghi champignon,
- 2 cucchiaini di pangrattato bianco,
- 20 cl di salsa madera,
- 25 g di burro,
- sale,
- pepe.

Portate a ebollizione una pentola di acqua.

Pelate le cipolle e immergetele nell'acqua bollente; lasciatele cuocere per dieci minuti.

Mondate gli champignon, lavateli e tritateli.

Dopo dieci minuti di cottura delle cipolle, sgocciolatele, risciacquatele con acqua fredda, sgocciolatele di nuovo, eliminate il rivestimento esterno.

Posatele su un canovaccio e svuotatele con un coltellino da pompelmo.

Tritate fine la parte centrale prelevata.

Fate sciogliere il burro in una piccola padella e rosolatevi il trito di champignon e di cipolla da sette a dieci minuti, a fuoco moderato, mescolando con un cucchiaino di legno.

Scaldare il forno a 170 gradi (termostato 5).

Aggiungete il pangrattato alla miscela di cipolla e champignon, salate, pepate e mescolate.

Farcite le cipolle con la preparazione, posatele in piedi in una piccola pirofila, versate la salsa madera nella pirofila, coprite e infornate.

Lasciate cuocere per un'ora e quindici minuti, finché le cipolle sono tenere.

Quando le cipolle sono cotte, toglietele dalla pirofila e disponetele su un piatto di servizio caldo.

Versate la salsa nel piatto e cospargete di prezzemolo tritato.