

## CIPOLLE RIPIENE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle bianche grandi,
- 200 g di piselli lessati al dente,
- 2 wurstel,
- 1/2 cucchiaino di passata di pomodoro,
- prezzemolo tritato,
- burro,
- olio d'oliva extra-vergine,
- pangrattato,
- sale,
- pepe.

In un pentolino pieno d'acqua, lessate i wurstel e privateli della pelle.

Nel frattempo, sbucciate le cipolle, sciacquatele con cura sotto l'acqua corrente, asciugatele con fogli di carta assorbente e scottatele per circa 5/6 minuti in acqua bollente salata.

Subito dopo, scolatele, tagliatele a metà in senso orizzontale e svuotatele della polpa in modo da ricavare delle scodelline.

In una padella, fate fondere il burro e versate i piselli che lascerete insaporire per circa 10 minuti.

Successivamente, servendovi di un mixer, frullate per pochi secondi la polpa delle cipolle, i piselli, i wurstel, l'olio d'oliva extra-vergine, il sale e il pepe fino ad ottenere una purea, alla quale unirete il trito di prezzemolo.

Mescolate con cura e trasferite in parti uguali il composto in ogni scodellina.

Disponetele infine in un teglia unta d'olio, spolverizzatele con del pangrattato e cuocetele in forno già caldo per circa 20 minuti a 200°.

Servitele subito calde.