

CIPOLLE RIPIENE 4

Ingredienti per 6 persone:

- 6 cipolle,
- 350 g di arrosto di vitello,
- 150 g di salame cotto,
- 2 uova,
- 1 manciata di prezzemolo,
- 1 manciata di pangrattato,
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pelate le cipolle e fatele lessare fino a tre quarti della cottura, insomma che siano ancora piuttosto croccanti.

Fatele raffreddare e tagliatele orizzontalmente un po' più su della metà, dopodiché svuotatele parzialmente con un cucchiaino.

Intanto tritate l'arrosto di vitello, il salame cotto, il prezzemolo e i resti delle cipolle lesse; unite le due uova intere, il parmigiano grattugiato, salate e pepate e amalgamate con cura.

Riempite le mezze cipolle con questo impasto, disponetele in una teglia unta di olio e burro, spolveratele di pangrattato e infornatele nel forno già caldo a 160 gradi per una quindicina di minuti.

Servitele calde.