

## CIPOLLE RIPIENE 5

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle bionde grandi,
- 250 g di bollito macinato,
- 40 g di burro,
- 80 g di pangrattato,
- latte,
- 1 uovo,
- sale,
- pepe.

Scottare le cipolle pulite in acqua poco salata.

Scolarle e farle raffreddare; tagliarle in senso orizzontale e svuotarle del cuore.

Soffriggere in metà burro carne e cuori di cipolla; salare e pepare e far raffreddare.

Unirvi l'uovo e il pane bagnato nel latte e farcire le cipolle.

Mettere una piccola noce di burro su ogni cipolla e infornare a 180 gradi per qualche minuto.