

CIPOLLE RIPIENE DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 cipolle piuttosto grandi,
- 1/2 tazza di riso,
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 pizzico di semi di cumino,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- burro.

Scottare per 10 minuti le cipolle sbucciate in acqua bollente salata.

Scolarle ed estrarre la parte centrale.

Rosolare bene il riso in 4 cucchiaini d'olio e 4 cucchiaini di burro, unire il prezzemolo, l'aglio intero, sale, pepe e il cumino. Riempire le cipolle con il riso, disporle in una pirofila imburrata, cospargerle con olio e burro e cuocerle in forno a 180 gradi per 30 minuti.