



# Antipasti tradizionali

## CIPOLLE RIPIENE DI CARNE



### *Ingredienti*

4 CIPOLLE CO.P.A.P  
.....  
100 g di SALSICCIA  
.....  
100 g di PARMIGIANO  
GRATTUGIATO  
.....  
1 UOVO  
.....  
PANE RAFFERMO  
.....  
LATTE  
.....  
OLIO EVO  
.....  
PREZZEMOLO  
.....  
PANGRATTATO  
.....  
SALE E PEPE

### *Procedimento*

- Sbucciate le cipolle e mettetele a bollire per 20 minuti in acqua salata;
- Scolatele, lasciatele raffreddare quindi tagliate delicatamente la calotta superiore e svuotatele del contenuto. Tritatelo e mettetelo da parte;
- In una ciotola preparate il ripieno unendo il parmigiano, il prezzemolo tritato, il ripieno della salsiccia, l'uovo e il pane raffermo precedentemente lasciato ammollare nel latte e poi strizzato. Salate secondo i vostri gusti;
- Aggiungete al ripieno di carne, circa metà della polpa delle cipolle tritate, messa da parte in precedenza. Se il ripieno risultasse troppo morbido, aggiungete del pangrattato, se troppo asciutto del latte;
- Farcite le cipolle, spolveratele di pangrattato e disponetele su una teglia oliata. Fate cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti, sin quando non saranno ben dorate;
- Sfornate le vostre cipolle ripiene e servitele in tavola.