

CONTORNI

Cipolle alla grossetana

Tradizione: Provincia di Grosseto, Toscana

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Polpa di vitello macinata	150 g
Cipolle grandi	4
Salsiccia piccola	1
Uovo	1
Formaggio grattugiato	2 cucchiaini
Brodo	1/2 bicchiere
Noce moscata	1 pizzico
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Lessate le cipolle intere in acqua bollente salata per un quarto d'ora. Scolatele, lasciatele raffreddare. Usando un coltellino affilato togliete la polpa lasciando delle scodelline.
- 2 Tritate la polpa e mescolatela con la carne di vitello, la salsiccia spellata e sbriciolata, due cucchiaini di formaggio grattugiato, due cucchiaini d'olio, l'uovo, il sale, il pepe e un pizzico di noce moscata.
- 3 Amalgamate bene e riempite con il composto le scodelline di cipolle. Mettetele in un tegame, versate il brodo, coprite e lasciate cuocere per circa 30 minuti finché il sugo diventa denso. Passatele su un piatto e servitele calde.