

CONTORNI

Cipolle ripiene (versione 4)

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

COTTURA

15 min

Ingredienti per 6 persone

Cipolle	6
Arrosto di vitello	350 g
Salame cotto	150 g
Uova	2
Prezzemolo	1 manciata
Pangrattato	1 manciata
Formaggio parmigiano grattugiato	1 manciata
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Pelate le cipolle e fatele lessare fino a tre quarti della cottura, insomma che siano ancora piuttosto croccanti.
- 2 Fatele raffreddare e tagliatele orizzontalmente un po' più su della metà, dopodichè svuotatele parzialmente con un cucchiaio.
- 3 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.
- 4 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. Vino consigliato: Dolcetto d'Alba.