CIPOLLINE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle grandi,
- 150 g di carne tritata cotta,
- 8 fettine di formaggio groviera,
- 1 cucchiaio di formaggio groviera grattugiato,
- 1 uovo,
- mollica di pane,
- latte,
- prezzemolo tritato,
- burro,
- sale,
- pepe.

Sbucciate le cipolle e sbollentatele per pochi minuti in acqua salata.
Scolatele bene.
Lasciatele intiepidire e poi tagliatele a metà senza romperle.
Eliminate la parte centrale ricavando delle scodelline.
Preparate il ripieno mescolando la carne, la parte tolta dalle cipolle tritata, la mollica intrisa nel latte e strizzata, il prezzemolo tritato, la groviera grattugiata e l'uovo sbattuto.
Amalgamate il tutto, farcite le cipolle con il composto, coprite ogni scodellina con una fettina di groviera e sopra mettete un fiocchetto di burro.
Imburrate una pirofila e sistematevi le cipolle vicine le une alle altre.
Bagnatele con un mestolino d'acqua e ponete in forno preriscaldato a 180°C per circa mezz'ora o toglietele quando sono diventate di colore dorato.
Servitele subito.