CIPOLLE AL FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle,
- 4 cucchiaini di pangrattato,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 manciata di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di uvetta sultanina
- 1 cucchiaio di pinoli,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Togliere alle cipolle la pellicola esterna e gli involucri più duri.

Tagliarle a metà in senso orizzontale e scavarle.

Disporre le cipolle in una teglia unta.

Tritare la loro polpa con il prezzemolo.

Metterla in una ciotola e unirvi il formaggio, il pangrattato, l'uvetta precedentemente bagnata, pinoli, sale, pepe e mescolare gli ingredienti.

Mettere un cucchiaino di ripieno in ciascuna scodellina di cipolla, irrorare con olio, mettere in forno per 40 minuti a 180 gradi.