

CIPOLLE ALLA GROSSETANA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di polpa di vitello macinata,
- 4 cipolle grandi,
- 1 salsiccia piccola,
- 1 uovo,
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato,
- 1/2 bicchiere di brodo,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

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.

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.

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.