

CIPOLLE AL RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cipolle medie,
- 1 filetto di peperone sott'olio,
- 50 g di tonno,
- 150 g di riso lessato,
- 2 uova sode,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiai di pane grattugiato.

Spellate le cipolle, tagliate la calotta superiore e cuocete 10 minuti in acqua bollente.

Asciugatele, scavatele all'interno e tritate la loro polpa con le uova sode, il peperone e il tonno.

Mettete il trito in una terrina e unite il riso.

Farcite col composto le cipolle e disponetele in una teglia.

Versate un filo d'olio, bagnate con brodo e coprite col pane.

Fatele dorare in forno.