CIPOLLE FARCITE DI RISO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 cipolle bianche grandi,
- 80 g di riso fino,
- 80 g di carne d'agnello macinata,
- 80 g di lardo macinato,
- 50 g di uvetta sultanina,
- 1 pizzico di zafferano,
- 50 cl di brodo di pollo,
- 6 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondate le cipolle e lessatele per 30 minuti in una casseruola con abbondante acqua salata.
Trascorso il tempo indicato, scolatele, passatele velocemente sotto l'acqua fredda per bloccare la cottura, quindi asciugatele e svuotatele delicatamente con un cucchiaino, avendo cura di lasciare un centimetro di polpa e di tenere da parte quella asportata.
Fate scaldare un cucchiaio d'olio d'oliva in una casseruola e rosolatevi il riso a fuoco moderato per 3-4 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
Aggiungete metà del brodo bollente, rimestate con cura, quindi coprite il recipiente e lasciate cuocere a calore moderato fino a quando il riso avrà assorbito tutto il brodo.
Al termine aggiungete l'uvetta sultanina, fate cuocere ancora per qualche istante, poi togliete dal fuoco.
Nel frattempo, fate scaldare un cucchiaio d'olio in una padella e soffriggetevi la polpa delle cipolle tritata, a calore dolce per 4-5 minuti.
Togliete la cipolla dalla padella, mettetevi il lardo e la carne d'agnello e fateli rosolare a calore moderato per alcuni minuti.
Aggiungete il soffritto di cipolla, lo zafferano, il sale necessario e una macinata di pepe e lasciate cuocere per 4 minuti.
A questo punto mescolate il soffritto di carne al riso con l'uva e distribuite il composto ottenuto nelle cipolle svuotate.
Disponete gli ortaggi farciti in una teglia, cospargeteli con un filo d'olio, quindi versate nel recipiente il resto del brodo di pollo, coprite con un foglio di carta stagnola e passate nel forno già caldo (200°) per circa 20 minuti.
Trascorso il tempo indicato sfornate le cipolle, trasferitele su un piatto di portata e servitele immediatamente.