

CIPOLLE RIPIENE

Ingredienti (per 4 persone):

10 cipolle medie di qualsiasi tipo

100 gr di pancetta affumicata a cubetti

100 gr di scamorza affumicata a cubetti

sale, pepe, olio e pane grattugiato q.b.

Procedimento:

Pulire le cipolle eliminando le parti esterne e tagliarle a metà. Nel frattempo mettere a bollire l'acqua in una capace pentola e salarla. Raggiunto il bollore aggiungere le cipolle e cuocerle fino a farle intenerire mantenendole al dente.



Scolarle e metterle rivolte verso l'alto in una pirofila con l'olio



Riempire le "ciotoline" di cipolle con i cubetti di pancetta e di scamorza.



Cospargere col pepe e pane grattugiato, e olio.



Informare a 180° per 20 min, fino a doratura con forno ventilato



BUON APPETITO!!!