

# RICETTA DEL GIORNO

## *Cipolle ripiene di carne*

**INGREDIENTI:** *1 kg di cipolle piatte, un cucchiaino di erbe odorose tritate finemente (prezzemolo, salvia, rosmarino, timo), 200 g di carne di vitello tritata, 50 g di uva passa, un panino raffermo grattugiato, 150 g di formaggio grana, quattro uova, latte, burro.*

**PREPARAZIONE:** Lessare in acqua salata le cipolle, preferibilmente di quelle piatte; tagliarle in orizzontale, svuotarle e ricavarne scodelline. Tritare finemente le erbe odorose insieme alla polpa interna delle cipolle bollite. Unire la carne tritata. Rosolare con burro e salare a piacere. A parte mettere a bagno nel latte il pangrattato ed ammordire in acqua tiepida l'uva passa. Impastare le erbe, la carne e le cipolle tritate con il pane e l'uva, insieme a due uova (interi) e due cucchiaini di formaggio grana grattugiato. Farcire con l'impasto le scodelline di cipolle bollite e accomodarle in un tegame o in una pirofila. A parte sbattere due uova intere con 100 grammi di formaggio grana grattugiato aggiungendo un poco di latte. Versare sopra le cipolle quasi a coprirle. Aggiungere sopra ogni cipolla un fiocchetto di burro. Infornare a forno medio (180°) sino a quando la superficie sarà dorata.