



## Cipolle in umido

### Ingredienti

2 cipolle bionde di media grandezza

150 g salsa di pomodoro

100 g luganega

100 g piselli

10 pezzi di funghi secchi

sale q.b.

Ingredienti per il ripieno:

2 uova (1 se grande)

100 g mortadella

maggiorana ed aglio tritati

100 g pane

1 bicchiere di latte

3 foglie di bietola

100 g parmigiano grattugiato

Buone da sole, ottime con la polenta!

Mettere a bagno in acqua calda i funghi secchi per farli rinvenire ed il pane a bagno nel latte.

Tagliate a metà le cipolle (in verticale) per togliere il cuore che, una volta tritato

grossolanamente, va fatto rosolare. Quando la cipolla è dorata, aggiungere i funghi secchi precedentemente strizzati e tagliuzzati a pezzettoni, i piselli e la salsa.

Aggiungere l'acqua in cui erano stati a bagno i funghi e lasciar insaporire. Aggiustare di sale.

Intanto tagliare la luganega (va bene anche del salamino) e aggiungerla (per rendere il tutto più leggero si può sbollentare a parte la luganega per toglierle il grasso e aggiungerla dopo).

A parte far scottare la cipolla e la bietola in acqua bollente.

Per preparare il ripieno strizzare il pane e tritarlo assieme alla bietola e alla mortadella.

Aggiungere le uova, il trito di maggiorana ed aglio ed il grana.

Amalgamare il tutto. Deve risultare un composto mollo ma non troppo (se fosse troppo mollo aggiungere del pangrattato o del grana). Aggiustare di sale.

Prendere le cipolle e, facendo attenzione a non romperle, prendere ogni spicchio (se così posso chiamarlo) e riempirlo col ripieno.

Adagiarle nella salsa facendo attenzione che non si rovescino. Spegnerle il fuoco e coprire col coperchio in modo che il ripieno si rassodi. Trascorsi circa 10 minuti, riaccendere il fuoco e lasciar cuocere per circa 20 minuti, aggiungendo se serve per la cottura dell'acqua.

Sono adatte da servire anche con la polenta.

Ricetta di **ELISANDRO**