



Cipolle ripiene

Ingredienti

6 cipolle (medie possibilmente piatte)
3 pagnotte di pane raffermo
300 g di ricotta
50 g di parmigiano grattugiato
6 amaretti
3 uova
1 mazzo di costine (solo le foglie) o il verde di 4 coste
1 mazzo di prezzemolo
1 mazzo di basilico
1 cucchiaino di saporita (pisto)
latte q.b.
noce moscata q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

La ricetta delle Cipolle Ripiene é tradizionale delle alte vallate piemontesi. Si preparava in onore del santo patrono delle borgate e ogni famiglia aveva la sua ricetta. Principalmente erano salate e sempre senza carne proprio per la povertà in cui vivevano ma si proponevano anche dolci con amaretti, pane, uova, cioccolato in polvere e zucchero; parlo al passato perché ormai si è persa la tradizione.

Lessare le cipolle nella pentola a pressione per dieci minuti, mettere il pane nel latte ad ammorbidire, scottare il verde delle coste nell'acqua bollente. Tagliare le cipolle sopra la metà e sfogliarle, appoggiarle in una teglia imburrata, tritate il prezzemolo, basilico, costine scolate e il cuore delle cipolle; amalgamate insieme il pane strizzato, la ricotta, gli amaretti sbriciolati, le uova, due cucchiai di parmigiano, il cucchiaino di saporita, una grattugiata di noce moscata il sale e pepe. Riempire le scodelline di cipolle, cospargere di parmigiano e mettere su ogni cipolla un fiocchetto di burro far cuocere in forno a 180 finché si sarà formata in superficie una crosticina dorata.

Riepilogo Passo-Passo

Nessun riepilogo passo-passo