

## *Cipolle ripiene*

le ricette di zia Marzia

### **Ingredienti per 4 persone:**

8 cipolle grandi

2 scatolette di tonno da 160 gr

formaggio a pasta molle qb

parmigiano grattugiato qb

pangrattato qb

olio, sale, menta, dragoncello e pepe

Pulite bene le cipolle e tagliatele a metà in senso orizzontale, mettetele in abbondante acqua salata e fatele bollire per 8 minuti. Passati gli 8 minuti, scolate le cipolle con una schiumarola, appoggiatele su un ampio tagliere e svuotate le parte interna lasciando i primi 4 strati; adagiate le coppette in una teglia. Sminuzzate i cuori della cipolla, metteteli quindi in una padella con un filo d'olio e sale fate cuocere finché non sarà asciutta l'acqua di maceratura. A questo punto mettete in una terrina i cuori di cipolla, il tonno ben scolato, il formaggio, il parmigiano, il pan grattato, le spezie e amalgamare bene il tutto. Con il composto ottenuto riempite le coppette di cipolla e spolverizzate con del pangrattato. Irrorate con un filo d'olio, e infornate in forno già caldo e cuoce per circa 30 minuti ad almeno 180 gradi.