

## Ricetta: SIOLE PIENE (CIPOLLE RIPIENE)

- Ingredienti per 4 persone -

1 Kg di **CIPOLLA BIONDA PIATTA DI DRUBIAGLIO**  
Pane duro (crosta e/o grissini), latte, noce moscata,  
2 etti di prosciutto cotto, 2 uova, parmigiano q. b.,  
burro, spezie (la Saporita), sale.

Pulire le cipolle e tagliare la corona superiore.  
Mettere le due parti di cipolla in una padella alta e farle  
bollire per circa 10-20 o sino a quando la parte esterna  
diventa trasparente.



Scolarle e lasciare  
completamente raffreddare.  
Dopo mettete da parte la  
corona superiore che avevate tagliato.



In un recipiente mettete a bagno il pane e/o i grissini con un  
po' di latte ed una spolverata di noce moscata.  
Successivamente strizzate il tutto.

Una volta che le cipolle cotte si saranno raffreddate completamente, fate leva nella parte  
inferiore con i pollici per far uscire dall'alto l'interno.  
Eventualmente aiutatevi con una forchetta facendo  
leva dalla parte superiore.

Le cipolle svuotate vengono messe in una teglia.  
Dovrebbero rimanere  
solo più con 1-2 anelli  
lateralì.



### PREPARAZIONE RIPIENO

Prendete la parte di cipolla che avevate tagliato all'inizio, quella della corona  
superiore, ed unitela alle parti di cipolla che avete fatto uscire quando le avete  
svuotate. Mettete il tutto in un frullatore a lame ed unite il pane bagnato/grissini, il  
prosciutto, l'uovo, il parmigiano (quantità a piacere), la Saporita (misto di erbe  
aromatiche per carni/arrosti), ed il sale quanto basta. Se l'impasto risulta molle o non  
denso, aggiungete un po' di pan grattato.



Riempite le cipolle con questo impasto.

A parte prendete l'altro uovo, sbattetelo ed aggiungete il parmigiano sino a quando non si sarà formata una crema.

Spalmatela sopra le cipolle che avete riempito.



Aggiungete un pezzettino di burro sopra ogni cipolla.



Ora infornate per circa 30 minuti a 180 – 200 gradi.



Quando sulla superficie si sarà formata una crosta dorata, il piatto di **siole piene** sarà pronto.

**BUON APPETITO**