



## Ricetta: SIOLE PIENE (CIPOLLE RIPIENE)

- Ingredienti per 4 persone -

1 Kg di **CIPOLLA BIONDA PIATTA DI DRUBIAGLIO**

Pane duro (crosta di una pagnotta o 3 grissini), latte, noce moscata, 2 etti di prosciutto cotto, 3 uova, parmigiano q. b., burro, spezie (mezza bustina 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 laterali.



### 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. *Se volete potete prima soffriggere il tutto con olio o burro.* 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**

Per info, prodotto, coltivazione, ricette: Azienda Agricola **CASCINA DRUBI**

E-mail: [info@cascinadrubi.it](mailto:info@cascinadrubi.it) - cell. **3209496329**