

Le ricette di Giuly - Cipolla Sfiziosa Ripiena Alla Salsiccia

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una metodologia per presentare e valorizzare in modo particolare la cipolla.

INGREDIENTI:

- 200 g di salsiccia
- 4 cipolle grandi
- 1 panino
- latte q.b
- formaggio grattugiato q.b
- coriandolo in polvere q.b
- cumino in polvere q.b
- olio q.b
- sale q.b
- pepe q.b

PROCEDIMENTO:

Lasciare ammolare la mollica del panino in poco latte per qualche minuto. Mondare le cipolle poi gettarle in acqua salata bollente e lessarle per 10 minuti.

Scolare con la schiumarola, tagliarle a metà ed estrarre la parte più interna, formando una piccola cavità. Tritare la polpa di cipolla e unire la salsiccia sminuzzata, la mollica strizzata, un pizzico di coriandolo, un pizzico di cumino, il formaggio grattugiato, sale e pepe.

Con il composto, farcire le cipolle. Ungere di olio una teglia, versare mezzo bicchiere di acqua, disporre le cipolle ripiene e cuocere in forno già caldo a 160°C per 45 minuti.

Servire ben caldo.

Buon Appetito!

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 07/02/2026

Salvato in PDF in data: 24/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-95/07/02/2026/>