

Cipolle al riso

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

8 cipolle
1 filetto peperone sott'olio
50 g tonno
150 g riso lessato
2 uova sode
2 cucchiaini mollica di pane grattugiata
30 g burro
brodo
1 filo olio d'oliva

Preparazione

Spellare le cipolle, tagliare la calotta superiore e cuocere per 10 minuti. Asciugarle, scavarle all'interno e tritare la loro polpa con le uova sode, il peperone e il tonno. Mettere il trito in 1 terrina e unire il riso. Farcire col composto le cipolle e disporle in 1 teglia. Versare 1 filo d'olio; bagnare con brodo e ricoprire con la mollica. Farle dorare in forno per 5 minuti circa.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>