



Cipolle ripiene - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

patate - tonno - capperi - origano

[da questo blog](#)

Ingredienti:

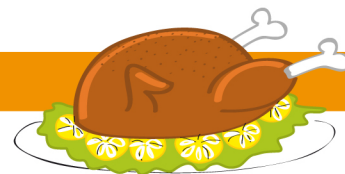
5 cipolle tonde e grosse  
una patata lessa  
100 g. di tonno in scatola  
una mozzarella (125 g.)  
origano  
1 cucchiaio di capperi  
sale  
pangrattato  
olio extravergine di oliva

Procedimento:

Premetto che io non ho messo i capperi e ho leggermente salato la cipolla dopo averla svuotata. In pratica ho messo le 5 cipolle intere nel mio solito pentolone di cipolle da stufare e frullare per il congelamento de mille soffrittini pronti all'uso. Ovviamente voi potete procedere mettendo in PaP anche solo le 5 cipolle della ricetta con pochissimo liquido per avviare la cottura. Quando la pentola è andata in pressione ho spento e dopo 10 minuti ho aperto, togliendo le cipolle intere e mettendole a scolare del liquido di cottura in un colapasta. Poi le ho tagliate a mezzi e tolto le prime foglioline, lasciando i primi 3 strati esterni. Per farcirle ho schiacciato la patata bollita e ho amalgamato a questa la cipolla tolta dai mezzi da farcire, il tonno ben sgocciolato, la mozzarella a cubetti, l'origano, sale e pepe. Voi aggiungete i capperi se vi piacciono. Ho poi farcito i "gusci" di cipolla col ripieno, spolverizzato con pangrattato e irrorato con un filino d'olio d'oliva. Infornato a 200° per mezz'ora.



Prima



Dopo



Il dettaglio.