



Cipolline alla mela verde

[Del 10/02/2009 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#)]

Ingredienti: per 2 persone: 4 piccole cipolle rosse, 2 cucchiai di mela verde grattugiata, 2 cucchiai di parmigiano, 20 g di burro, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere, ½ cucchiaino di zenzero, 1 cucchiaino di timo, alcuni steli di erba cipollina.

Sbucciate le cipolline, incidetele con un taglio a croce e sbollentatele in acqua salata per due minuti. Scolatele e asciugatele. Mescolate i 2 cucchiai di mela verde grattugiata con il parmigiano, il burro, la cannella, i chiodi di garofano, lo zenzero e il timo, e farcite le cipolline. Legatele con gli steli di erba cipollina e fatele cuocere in forno a 180° per 20 minuti. Servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]