Scrigni dorati

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Cucinate da sole o come comprimarie per insaporire altre ricette, le cipolle sono un alimento essenziale nella nostra cucina. Le numerose varietà si adattano ad ogni idea culinaria: le cipolle bianche solitamente si utilizzano per i soffritti, le bionde sono ideali per la cottura in forno, le cipolle rosse, (sono note quelle originarie di Troppa), si servono in insalata, perché hanno un gusto particolarmente dolce e delicato, grazie all'abbondante quantità di zuccheri contenuti. Un modo per assaporare le cipolle è quello di cuocerle in forno con un ripieno che, in relazione alla stagione, potrebbe essere più o meno sostanzioso. Nel periodo invernale scegliere un ripieno a base di carne di maiale o di pollo, mentre nella stagione calda, è preferibile una farcia in prevalenza di patate, in questo caso le cipolle ripiene saranno squisite servite sia calde sia fredde.

INGREDIENTI (per 4 persone) Per le cipolle: 1,2 kg di cipolle bionde (possibilmente grandi), q.b. di sale. Per il ripieno: 3 patate, 200 grammi di pancetta affumicata, 4 fette di pancarrè, 1 uovo, 30 grammi di parmigiano reggiano, 30 grammi di pecorino romano, prezzemolo, brodo, olio extravergine d'oliva, noce moscata, pane grattugiato, origano, timo, q.b. di sale e di pepe. Presentazione: 6 patate, rosmarino, olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e pepe.

PREPARAZIONE Per le cipolle: eliminare le tuniche concentriche ormai secche delle cipolle, tagliare il cappello e svuotarle, lasciando il bordo di circa 3-4 millimetri, salare, quindi cuocere al vapore l'involucro esterno per circa 30 minuti. Per evitare di lacrimare durante la pulitura delle cipolle, bagnare con acqua il coltello. Per il ripieno: cuocere per una ventina di minuti, la polpa delle cipolle con le patate sbucciate, in un po' di brodo. A parte far saltare la pancetta affumicata tagliata a julienne, quindi unire la polpa di cipolle e le patate precedentemente schiacciate e cuocere per altri tre minuti. A cottura ultimata amalgamare con cura alla mollica di pane, al parmigiano, al pecorino, al prezzemolo e all'uovo, spolverare di noce moscata e regolare di sale e di pepe. Riempire gli scrigni di cipolla con il ripieno ottenuto e cospargere con un misto di erbe aromatiche e pane grattugiato, che contribuirà a creare una superficie croccante e dorata. Porre in una placca da forno le cipolle ed i relativi cappelli, irrorare d'olio extravergine d'oliva e passare al grill.

PRESENTAZIONE È consigliabile accompagnare le cipolle ripiene, con le patate che inizierete a far cuocere in forno mentre preparate il ripieno, quindi terminerete la cottura nella pirofila con le cipolle. Servire gli scrigni dorati in un piatto da portata con il cappello appena appoggiato alla cipolla, sistemare intorno le patate e decorare con rametti di rosmarino.