

SECONDI

# Cipolle ripiene al Taleggio Cademartori

Difficoltà 

## Ingredienti

Per le cipolle:

**Taleggio Cademartori**

200 g

**Cipolle rosse**

1

**Cipolle bianche**

1

**Parmigiano Reggiano**

50 g

**Uova**

3

**Maggiorana fresca**

Un mazzetto

Per la salsa di noci:

**Noci sgusciate**

150 g

**Prezzemolo**

Un ciuffo

**Olio evo**

2 cucchiari

**Aglione**

1 spicchio

**Brodo di verdure**

**Sale**

Q.b.

**Pepe**

Q.b.

## Descrizione

Iniziamo preparando la salsa di noci. Tostiamo le noci al forno e lasciamo raffreddare. Poi frulliamo il tutto con qualche cucchiaino di brodo di verdure, con aggiunta di sale e pepe.

Cuociamo le cipolle al forno. Prendiamo una placca da forno e aggiungiamo il sale fino. Avvolgiamo la cipolla nella carta stagnola con della maggiorana ed altre erbe aromatiche a piacere, lasciando un piccolo buco nella carta, per dare modo al sale di lavorare per osmosi facendo uscire l'acqua.

Appoggiamo il cartoccio sul sale. Cuociamo in forno a 160 gradi per 20 minuti e poi alziamo la temperatura a 170 gradi. Lasciamo poi raffreddare per 10 minuti.

Prepariamo adesso l'impasto per il ripieno. In una ciotola, mescoliamo il Taleggio, la cipolla tritata in maniera grossolana, la maggiorana spezzettata a mano, due tuorli d'uovo, un pizzico di pepe e poi mescoliamo il tutto.

Con la restante cipolla, sfiliamo i singoli petali, che riempiamo con il composto preparato in precedenza. Mettiamo nuovamente in forno a 160 gradi per circa 20 minuti.