Cipolle ripiene gratinate

- Ingredienti: (6 persone)
- 800 gr. di cipolle dorate
- 250 gr. di tonno sott’olio
- 3-4 fette di pane in cassetta o raffermo
- latte q.b.
- 3 uova
- pane grattugiato q.b.
- formaggio grana q.b.
- noce moscata q.b.
- sale q.b.
- olio extravergine d’oliva q.b.

Tagliamo le cipolle a meta’ e scottiamole in acqua bollente. Attenzione e lasciarle consistenti, altrimenti rischiamo che si spappolino.Eliminiamo i bordi del pane e ammolliamo la mollica nel latte. Scaviamo le cipolle, senza bucarne la base, e frulliamo la polpa che abbiamo ricavato con tonno, mollica strizzata, grana, una grattugiata di noce moscata, un uovo e 2 tuorli e un pizzico di sale. Riempiamo le cipolle svuotate con il ripieno ottenuto, sistemiamole in una pirofila unta d’olio, spolveriamo di pane grattugiato e cuociamo in forno per 20-30 minuti a 180 gradi.