



Alcuni consigli per gustare la cipolla rossa di Acquaviva

Info Associazione Produttori:
Tel. 339 1936517 - e-mail: abrusciseriv@libero.it



Italiano - Inglese - Vernacolo

Agnellone con cipolla al forno

Ingredienti:

Pezzi di agnellone, cipolla, sale, pepe, olio extravergine, un po' di acqua e formaggio.

Procedimento:

In un tegame di creta sistemare i pezzi di agnellone con cipolla tagliata a spicchi. Salare, pepare e aggiungere un po' di acqua, olio e formaggio. Infornare a 180/200 gradi e far cuocere per circa un'ora. Servire caldo.

Roast lamb and Onions

Ingredients:

Pieces of lamb, onions, salt, pepper, extra-virgin olive-oil, water and grated cheese.

Order of work:

place lamb and chopped onions in terra-cotta skillet. Add salt, pepper, water, oil and grated cheese. Heat oven to 180/200°. Bake about 1 Hour. Serve hot.

Uagnellone che la cepodde au furne

Cé nge vòle:

Pizze d'agnellone, cepodde, sale, pepe, uègghje èxtravèrgene, nu picche d'acque e fermagge.

Accòme se fasce:

Jinde a na tièdde de crete mette i pizze d'agnellone che la cepodde tagghiate a ffèdde. Salà, mètte u pèpe, che na scionde d'acque uègghje e fermagge. Mberna a 180/200 grade e fa còsce pe n'orette. Serve calle.



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

