



Alcuni consigli per gustare la cipolla rossa di Acquaviva

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



Italiano - Inglese - Vernacolo

Calzencidde che la cepodde

Ingredienti:

farina, sale, lievito, acqua, cipolle, olio, pomodorini, ricotta forte, formaggio pecorino.

Procedimento:

Far lievitare la pasta, cuocere le cipolle affettate in olio o nel latte oppure adoperarle crude (tagliate però molto sottili). Amalgamare le cipolle con ricotta forte, formaggio pecorino e pomodorini. Stendere i dischi di pasta, adagiare un po' di ripieno e chiudere bene sigillando i bordi. Friggere in olio bollente. Servire tiepido

Calzencidde che la cepodde

Ingredients:

salt, yeast, water, onions, oil, tomatoes, strong cottage, cheese, pecorino.

Order of work:

Work flour, yeast, salt and water into dough. Cook chopped onions in oil or milk, or use thinly chopped raw onions. Add strong cottage cheese, pecorino and tomatoes to onion mixture. Shape dough into flattened round layers, place stuffing in each center, fold to make borders match, cut slits so seam can escape. Fry in very hot oil. Serve warm.

Calzengidde che la cepodde

Cé nge vòle:

Farine, sale, levate, Jacque, cepodde, uègghje, pemmedure cheninne, recotte ascquande, fermagge de pèchere.

Accòme se fasce:

Fa crèsce la paste, còsce i cepodde tagghiate a fèdde ind'all'uègghje o ind'au llatte, oppure mèttejè crude (ma tagghiate fine fine). Mbastà i cepodde che la recotte ascquande, u fermagge de pèchere e i pemmedure cheninne. Stènne i do stèse de paste, mètte nu picche de mbaste p'ogne calzencidde e achiude buène atturte atturte. Frisce jinde all'uegghje frevute. Serve nu pieche calle.