



Alcuni consigli per gustare la cipolla rossa di Acquaviva

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



Italiano - Inglese - Vernacolo

Calzone con cipolla e ricotta forte

Ingredienti:

Farina, cipolla, ricotta forte, qualche pomodoro pelato, formaggio pecorino, acqua e sale.

Procedimento:

Preparare due dischi di pasta sfoglia con farina, acqua, olio e sale. Pulire una abbondante quantità di cipolle ed affettarle. Si possono far cuocere con l'olio (secondo l'antica ricetta dei nonni) oppure si fanno spappolare nel latte. Una volta scolate e raffreddate si mescolano con ricotta forte, formaggio e qualche pomodoro pelato. Sistemato il ripieno nei due dischi di pasta sfoglia, si richiude il tutto punzecchiando con le punte della forchetta e cospargere con olio e tuorlo sbattuto. Informare a 180/200 gradi. Si può consumare caldo o freddo.

Calzone (*Neapolitan savoury roll*) with onions and strong cottage cheese

Ingredients:

All-purpose flour, onions, strong cottage cheese, peeled tomatoes, Pecorino (ewe's-milk cheese), water, salt.

Order of work:

prepare 2 layers of puff pastry, beating flour, water, oil and salt. Cook chopped onions in oil, according to old traditional recipe, or in milk, if desired. Drain; add strong cottage cheese, Pecorino and peeled tomatoes to onion mixture. Place stuffing between layers, close, together; pierce top with fork and sprinkle with oil and beaten egg. Heat oven to 180/200°. Serve hot or let stand until cool.

Calzène che la cepodde e la recotte ascquande

Cé nge vòle:

Farine, cepodde, recotte ascquande, qualche pemmedòre pelate, fermagge de pèchere, jacque e ssale.

Accòme se fasce:

Preparà do stèse de pasta sfogghje che la farine, l'acque, l'uègghje e u ssale. Pelzà cepodde assè e tagghiagghje a ffètte. Se potene fa còsce che l'uègghje (accòme a na rezzètte antiche di nonne nuèste) oppure se fascene sfa jinde au llatte. Na volde ca òne schelate e chjetrate se mmèscene che la recotte u fermagge e qualche pemmedòre pelate. Puèste tutte jinde ai do stèse de pasta sfogghje, s'achiude tutte còse pengènne che la ponde di fercine e s'acchemmogghje che l'uègghje e u rrusse de l'uève sbattute. Mbernà a 180/200 grade. Se pòte mangià calle o fridde.