



Alcuni consigli per gustare la
cipolla rossa di Acquaviva

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



Italiano - Inglese - Vernacolo

Cipolle in Agrodolce

Ingredienti:

Cipolline, Aceto, Zucchero, Olio extravergine.

Procedimento:

Privare le cipolle dalle radice e dalle foglie esterne, lavarle e sistemarle in un tegame dal bordo basso e possibilmente di terracotta, coprire e mettere in forno a 180-200 gradi. A metà cottura mettere lo zucchero, l'olio e l'aceto quanto basta. Cinque minuti prima di sfornare scoperchiare il tegame e far rosolare. Si possono servire fredde.

Bitter-Sweet Onion (*in vinegar with sugar*)

Ingredients:

Spring onions, vinegar, sugar, extra-virgin olive-oil.

Order of work:

Peel onions and remove from roots and leaves. Arrange onions in low terracotta ovenproof skillet, cover and heat oven to 180-200°. When half cooked, add sugar, oil and vinegar. Five minutes before it is well done, bake uncovered until golden brown. Serve cool if desired.

Cepodde in agrodolce

Cé nge vòle:

Cepodde chenénne, acite, zucchere, uégghje extravèrgene.

Accòme se fasce:

Pelzà i cepodde di radisce e di frache de fòre, lavaggie e metteje jinde a na tejedda vascia, mégghe ci é de créte, acchemegghià e mette jinde au furne a 180-200 grade. A menza chetture mette jinde u zucchere, l'uégghje e lu acite ca nge vòle. Cinghe minute prime d'assì da u furne schemegghià la teiédde e fa reselà. Se potene sèrve frédde.