



Alcuni consigli per gustare la cipolla rossa di Acquaviva

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



Italiano - Inglese - Vernacolo

Friselle con cipolla

Ingredienti:

Cipolle, friselle, pomodorini, olio, sale e origano.

Procedimento:

Affettare le cipolle e tenerle in acqua a curare cambiando l'acqua continuamente fino a quando diventano dolcissime. Sistemare le friselle in un piatto, bagnarle appena con un po' di acqua, versare abbondante olio extravergine, sistemare le fette di cipolla, i pezzi di pomodoro, sale, origano. Servire subito

Friselle with onions

Ingredients:

Onions, friselle, tomatoes, oil, salt, origan.

Order of work:

Chop onions finely and keep soaked in fresh, clean water until onions are of desired sweetness. Arrange each frisella on serving plate, add 1 teaspoon water; flavor with extravergin oil, slices of onion, tomatoes, salt and origan. Serve immediately.

Fresèdde che la cepodde

Cé nge vòle:

Cepodde, fresèdde, pemmedure, uèghje, sale e orighene.

Accòme se fasce:

Tagghià a ffèdde i cepodde e tenèggje ind'all'acque a cherà cangianne l'acque de condinue finge a quanne devèndene dulce dulce. Mètte i fresèdde jinde a nu picche d'acque, sòpe mette assè uèghje èxtravergene, mette i fèdde de cepodde, i pizze de pemmedòre, u ssale e l'arighene. Serve subbete.