



Alcuni consigli per gustare la
cipolla rossa di Acquaviva

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



Italiano - Inglese - Vernacolo

Frittata di cipolle

Ingredienti:

Cipolla, acqua, uova (2 x persona), olio, sale, formaggio, pangrattato.

Procedimento:

Far cuocere le cipolle affettate in olio o nel latte, scolarle, aggiungere le uova, pangrattato e formaggio ed un po' di acqua. Amalgamare il tutto e friggere in una padella antiaderente da ambo i lati.

Open-face omelet with onions

Ingredients:

Onions, water, eggs (2 per person), oil, salt, cheese, bread crumbs.

Order of work:

Onions, water, eggs (2 per person), oil, salt, cheese, bread crumbs.
Order of work: Cook chopped onions in oil or milk, as desired. Drain; stir in eggs, bread crumbs, cheese and water. Pour into nonstick saucepan and cook until both sides begin to brown and crust is set..

La frettate de cepodde

Cé nge vòle:

Cepodde, Jacque, jòve (du apedune), uègghje, sale, fermagge, pane grattate.

Accòme se fasce:

Fa sòsce i cepodde tagghiate a ffèdde jinde all'uègghje o jinde au llatte, schelagglje, aggiunge gli òve, nu picche de pane grattate e d'acque. Mbastà tutte e frisce jinde a na fressòle de chide ca nan attaccchene.