

Cipolle alla brace

Giancarlo Arrigucci

2013 n° 9



Ingredienti

1. Cipolle secche.
2. Sale.
3. Olio extravergine di oliva.
4. Aceto di vino.

Ferramenta

1. Un bel fuoco, con tanta brace.
2. Scodella.
3. Posate.

Preparazione

1. Per prima cosa preparare il fuoco e fare tanta brace.
2. Prendere le cipolle e seppellirle nella brace.
3. Dopo circa venti minuti sono cotte.
4. toglietele dal fuoco e sbucciatele della parte fogliosa esterna bruciacciata.
5. Raccogliete la parte interna in una ciotola ed aprite a spicchi (se preferite tagliate in quattro con il coltello).
6. Condite con olio, sale ed aceto.

Note

1. Mangiate calde sono buonissime, ma anche fredde non sono male.

2. Piatto completamente vegetariano, ma contorna bene la carne.

Da bere

1. Acqua in abbondanza, ma del pozzo o della fonte.
2. Vino, buono.



Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Italia. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/it/> o spedisci una lettera a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.