

CIPOLLINE IN AGRODOLCE RICETTA ARTUSI

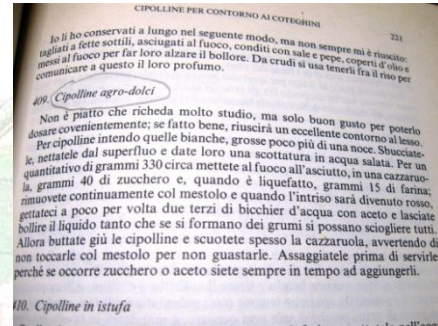


Oggi cipolline in agrodolce una ricetta dell'Artusi che faceva anche mia mamma e che oggi ho rispolverato dal famosissimo libro *La scienza in cucina* che lei stessa mi aveva regalato nel lontano 1987 con dedica: a Laura perché diventi una brava cuoca ...! Come dice l'autore non richiede molto studio...io ho seguito l'antica ricetta anche se l' "autorevole" diciamo che non da tantissime indicazioni dei tempi di cottura e delle misure dei liquidi, ma con le mie proporzioni ..sarà un successo!!



Potete servirle tiepide, ma sono buonissime anche fredde sia d'antipasto sia come contorno ad un secondo piatto di bollito (il lessò in emiliano) come vuole la tradizione ...o d'arrosto!!

Ecco la ricetta originale di Pellegrino Artusi...



Qui appena adagate in pentola nella prima fase si cottura..



Ingredienti:

- 600 gr. di cipolline
- 80 gr di zucchero
- 30 gr di farina
- mezzo bicchiere d'aceto
- un bicchiere da cucina pieno d'acqua
- un pizzico di sale fino (a piacere)

Procedimento:

Pulite le cipolline dalla loro pellicina scura. Mettere al fuoco una padella capiente con lo zucchero e quando è dorato e liquido aggiungere tutta la farina girando velocemente con un cucchiaino di legno vedrete che quasi subito diventa di un bel colore rosso spento, subito aggiungere i liquidi: aceto e acqua continuando a girare finché tutti i grumi che si formano si sciolgono ottenendo una salsetta abbastanza densa, solo a questo punto aggiungete le cipolline adagiandole nella salsetta e scuotete ogni tanto la pentola. Io a circa metà cottura le ho girate delicatamente. Oggi io ho aggiunto un pizzico di sale fino e devo dire che erano molto molto simili alla ricetta della mia mamma!!