

## PULIRE E TRITARE LE CIPOLLE

Le **cipolle** vanno acquistate sode, senza macchie esterne e con germoglio poco sviluppato se non volete rischiare di trovarle vuote e molli; per conservarle a lungo tenetele in luoghi bui, freschi e areati non sovrapposte ma ben distese una vicina all'altra.



1) Per prima cosa spuntate le due estremità della cipolla, tagliando via con esse anche la radice. Procedete quindi a spellare la cipolla togliendo via la prima tunica: afferrate parte di essa tra la lama di un coltellino e il pollice; tirate verso l'estremità opposta e toglietela completamente.

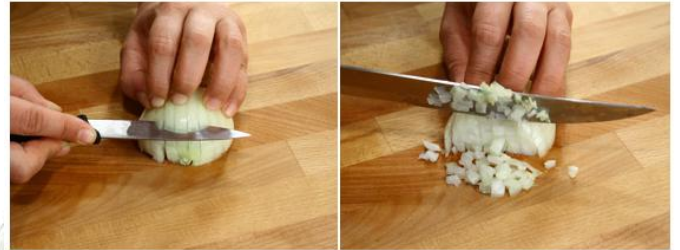


2) Se necessario, togliete allo stesso modo anche la seconda tunica.

3) Tagliate ora la cipolla spellata in due esatte metà



poggiando la lama di un coltello sull'apice e tagliando verso la base. Poggiate mezza cipolla con la parte piatta rivolta verso il basso e con un coltellino tagliatela a fettine nel senso longitudinale, senza però arrivare ad incidere la radice e quindi a separare le fette.



4) Ripetete la stessa operazione, tagliando però questa volta la cipolla in senso orizzontale. A questo punto potete affettare la cipolla con tagli perpendicolari a quelli precedentemente fatti, scegliendo lo spessore desiderato.



5) In questo modo otterrete dei piccoli dadini di cipolla adatti ad essere soffritti in olio o burro.