

Menù completo a base di Cipolle

Cipolle d'italia per realizzare un menù completo dall'entrée al dolce tutte con ingrediente principale la cipolla

Peperoncini & Dintorni

Sommario

<u>ENTRÉE E ANTIPASTI A BASE DI CIPOLLE</u>	<u>3</u>
<u>INSALATA DI CIPOLLE DI TROPEA AGLI AGRUMI.....</u>	<u>4</u>
<u>RADICI DI CIPOLLE FRITTE.....</u>	<u>6</u>
<u>SPIEDINI DI CIPOLLINE BORETTANE NOCI & OLIVE.....</u>	<u>7</u>
<u>INSALATA DI CIPOLLA DI CERTALDO E SANTOREGGIA.....</u>	<u>9</u>
<u>I PRIMI A BASE DI CIPOLLE</u>	<u>11</u>
<u>LA CARABACCIA.....</u>	<u>12</u>
<u>PENNE CON CIPOLLOTTI.....</u>	<u>14</u>
<u>I SECONDI A BASE DI CIPOLLA</u>	<u>16</u>
<u>COPPA DI CIPOLLE DI GIARRATANA.....</u>	<u>17</u>
<u>MILLE FOGLIE POMODORI, PALAMITA E CIPOLLE DI TROPEA.....</u>	<u>18</u>
<u>FRITTATA DI CIPOLLA TOSCANA SU LETTO DI RUCOLA PASSATA IN PADELLA.....</u>	<u>20</u>
<u>SARDE CIPOLLE BIANCHE E POMODORINI AL FORNO.....</u>	<u>22</u>
<u>IL CONTORNI CON LE CIPOLLE</u>	<u>24</u>
<u>CIPOLLINE STUFATE.....</u>	<u>25</u>
<u>ANELLI DI CIPOLLE BIANCHE.....</u>	<u>26</u>
<u>IL DOLCE</u>	<u>27</u>
<u>FAGOTTINI DI LIMONE PISTACCHI E SCALOGNO CANDITO.....</u>	<u>28</u>
<u>LE CONSERVE CON LE CIPOLLE.....</u>	<u>30</u>
<u>SCALOGNO CANDITO.....</u>	<u>31</u>

<u>SCALOGNO CANDITO.....</u>	<u>31</u>
<u>LAMPASCONI SOTT'OLIO.....</u>	<u>33</u>
<u>CIPOLLINE BORETTANE GRIGLIATE SOTT'OLIO.....</u>	<u>35</u>
<u>LE CIPOLLE UTILIZZATE NELLE RICETTE.....</u>	<u>36</u>
<u>CIPOLLA DI CERTALDO.....</u>	<u>37</u>
<u>CIPOLLA ROSSA DI TROPEA</u>	<u>38</u>
<u>CIPOLLA ROSSA TOSCANA.....</u>	<u>40</u>
<u>CIPOLLA DI GIARRATANA.....</u>	<u>42</u>
<u>SCALOGNO DI ROMAGNA.....</u>	<u>43</u>
<u>BORETTO & CIPOLLINE BORETTANE.....</u>	<u>45</u>
<u>CIPOLLE BIANCHE.....</u>	<u>45</u>
<u>LAMPASCIONE.....</u>	<u>47</u>

Entrée e antipasti a Base di Cipolle

Insalata Di Cipolle Di Tropea agli agrumi

Publicato il [29 giugno 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)



Insalata Di Cipolle Di Tropea agli agrumi

Un contorno o un entrée molto particolare, preparato con le [cipolle di tropea](#)   gi  molto delicata, la marinatura di arance e limone ingentilisce ulteriormente la preparazione, le erbe aromatiche aggiungono sia sapore che aromi, le olive nere a forno essendo sapide equilibrano la dolcezza delle cipolle. Io sono innamorato delle [cipolle di tropea](#) quindi sono di parte voi provatela e poi mi direte.

Ingredienti

2 grosse cipolle di Tropea

2 arance rosse

1 limone

1 peperoncino fresco

Qualche oliva nera a forno

Menta fresca

Erba cipollina

1 cucchiaino Olio EVO

Sale q.b.

Un pizzico di pepe bianco.

Pulire e tagliare le cipolle a julienne, (vedi foto sotto) disponete la cipolla in modo ordinato in una ciotola.

Tagliate finemente la menta, l'erba cipollina e il peperoncino fresco, aggiungete il trito alle cipolle.

Strizzate a fondo le due arance e il limone, togliete i semi e versate nella ciotola sia il succo che la polpa degli agrumi.

Salate, pepate e disponete il tutto in modo che il succo copra tutti gli ingredienti, coprite con la pellicola e riponete in frigo per 2 -:- 3 ore.

Poco prima di servire togliete dal frigo scolate impiattate.

Denocciate le olive, tagliatele a pezzetti disponetele sopra le cipolle condite con un filo d'olio e aggiungete due foglioline di menta.

Buon appetito.

Radici di Cipolle fritte

Publicato il [10 novembre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Radici di Cipolle fritte



RadiciDiCipolle

In un mercato di Parma ho sentito un proverbio, non saprei ripeterlo ma vi so dire come si traduce **“La cipolla è come il maiale, non si butta via niente”**, Siccome a Parma di cipolle e di maiale sono esperti il proverbio mi ha fatto riflettere.

Le foglie delle cipolle le ho già usate in diverse preparazioni ma le radici non le avevo mai cucinate. Dopo alcune prove vi propongo la mia ricetta.

Ingredienti per 4 persone:

8 cipollotti teneri

Olio EVO per friggere

Sale

Tagliate le radici di alcuni cipollotti lasciando un paio di millimetri di cipolla, mettete le radici in ammollo con acqua per circa 30 minuti, questo serve ad ammorbidire eventuali tracce di terra. Dopo $\frac{1}{2}$ tagliate le radici in 2-3 pezzetti, questo è utile anche per pulirle, ora passate le radici sotto un getto di acqua per eliminare tutte le tracce di impurità.

In una padella mettete l'olio portatelo a temperatura e friggete le radici, friggeteli poco alla volta, se le friggete tutte insieme si possono intrecciare e si possono rompere, il sapore è lo stesso ma l'effetto ottico non è bello.

Deponete le radice fritte su della carta da cucina, per da defluire l'olio in eccesso, salate e servite.

Potete usare le radici come finger Food e anche per guarnire altri piatti.

Buon Appetito

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

<http://peperonciniedintorni.giallozafferano.it>

Spiedini di Cipolline Borettane Noci & Olive

Publicato il [27 ottobre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Spiedini di [Cipolline Borettane](#) [Noci](#) & Olive



Spiedini di Cipolline Borettane Noci & Olive

Un Finger Food veloce da preparare salutare e molto gustoso. Ingredienti per 4 persone (4spiedini a testa)

[8 Cipolline Borettane grigliate sott'olio](#)

[8 noci](#)

8 pomodorini Piccadilly

16 Olive nere al forno

8 stecchini

Qualche fogliolina di basilico Siciliano (greco a foglia piccola) se non la vete potete usarne un altro tipo.

Tagliate a metà, per lungo, i pomodorini e salateli, lasciateli riposare qualche minuto.

[Sgocciolare le cipolline Borettane grigliate sott'olio e tagliatele a metà.](#)

[Rompete le noci cercando di non rompere il gheriglio.](#)

Denocciate le olive e apritele da una parte.

Lavate delicatamente il basilico.

A questo punto componete il Finger, alla base mettete il $\frac{1}{2}$ pomodoro, continuate con la $\frac{1}{2}$ cipollina e l'oliva denocciata stesa, a questo punto per la parte aromatica aggiungete la fogliolina di basilico.

Non è necessario aggiungere nessun condimento perché l'olio rimasto dentro la cipollina basta a condire.

A questo punto il finger sarebbe pronto la consistenza è data dalla cipollina che cotta alla griglia è croccante, ma siccome amo le noci ho aggiunto ½ noce ricca di omega 3 e 6.

Cosa dirvi Buon appetito.

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

Insalata di Cipolla Di Certaldo e Santoreggia

Publicato il [20 agosto 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Insalata di Cipolla Di Certaldo e Santoreggia



Un contorno o un entrée molto particolare, preparato con le Cipolle di Certaldo   gi  molto delicata, la marinatura di arance e limone ingentilisce ulteriormente la preparazione,

La Santoreggia aggiunge sia sapore che aroma, le olive nere a forno essendo sapide equilibrano la dolcezza delle cipolle. Provatela e poi mi ringrazierete.

Ingredienti

4 Cipolle di Certaldo

2 arance rosse

1 limone

1 peperoncino fresco

Qualche oliva nera a forno

Qualche rametto di Santoreggia

1 cucchiaino Olio EVO

Sale q.b.

Un pizzico di pepe bianco.

Pulire e tagliare le cipolle a julienne, disponete la cipolla in modo ordinato in una ciotola.

Tagliate finemente la santoreggia e il peperoncino fresco, aggiungete il trito alle cipolle.

Strizzate a fondo le due arance e il limone, togliete i semi e versate nella ciotola sia il succo che la polpa degli agrumi.

Salate, pepate e disponete il tutto in modo che il succo copra tutti gli ingredienti, coprite con la pellicola e riponete in frigo per 12 ore.

Poco prima di servire togliete dal frigo scolate impiattate.

Denocciate le olive, tagliatele a pezzetti disponetele sopra le cipolle condite con un filo d'olio e aggiungete due foglioline di Santoreggia.

Buon appetito.

I Primi a Base di Cipolle

La Carabaccia

Publicato il [16 febbraio 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

La Carabaccia è la zuppa toscana con le cipolle.



Il piatto è presente nei ricettari fin dal Rinascimento, con il nome di Carabazada.

È l'antenata della parigina soupe à l'oignon, fatta conoscere alla corte del re di Francia Enrico II d'Orléans da sua moglie Caterina de' Medici (1519- 1589) e diventata piatto popolare in seguito alla rivoluzione francese.

Rispetto al periodo rinascimentale, la ricetta ha naturalmente subito delle modifiche: all'epoca i cibi tendevano ad avere un fondo dolce e speziato ed essa conteneva, tra i vari ingredienti, zucchero, abbondante cannella, mandorle "ambrosine" e agresto.

Nel tempo i gusti si sono modificati e questo fondo è sparito, lasciando pieno spazio alla morbidezza naturale delle cipolle stesse.

Vi propongo la mia versione:

Ingredienti per 6-8 persone

- 1 kg. di cipolle
- 150 gr. di pecorino
- 150 gr. di gruviera
- Olio Extravergine di oliva
- 1,5 litri di brodo di carne
- una carota

- un pizzico di peperoncino
- una costola di sedano
- 50 gr. di farina
- 4 uova
- 3 fette piccole di pane tostato a testa.
- Sale q.b.

Rosolare la carota e il sedano con l'olio e.v.o. in una grossa padella antiaderente, unire le cipolle tagliate a pezzetti di circa un centimetro e

, appena sono appassite, aggiungere il brodo di carne, un pizzico di peperoncino e cuocere altri 15' circa.

Amalgamare le 4 uova con circa 50 grammi di pecorino e dividere il composto nelle ciotole.

Versare sopra le uova le cipolle, poi le fettine di pane tostato e ricoprire con tutto il resto del formaggio.

Infornare a 200° per circa 5 minuti per far sciogliere il formaggio e servire ben caldo.

Buona Carabaccia!

Penne con Cipollotti

Publicato il [3 novembre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Penne con Cipollotti



Penne Cipollate

Una ricetta molto economica e molto gustosa.

Ingredienti per 4 persone

1,2 Kg di cipollotti

800 grammi di passata di pomodoro

320 grammi di penne

2 peperoncini

4 cucchiari di OEO

Sale e pepe qb.

Un rametto di basilico

Pulite i cipollotti mettete da parte le radici e affettate le cipolle e le foglie, io consiglio di tagliare pezzi da circa 5 cm e poi tagliarle a julienne.

In una padella antiaderente mettete i 4 cucchiari di OEO, fate rosolare i peperoncini tagliati grossolanamente, aggiungete le cipolle fate appassire girando di tanto in tanto. Dopo alcuni minuti aggiungete le foglie delle cipolle anche queste tagliate a julienne.

Fate cuocere qualche minuto e aggiungete la passata di pomodoro, non e necessario aggiungere zucchero perché l'acidità del pomodoro e contrastata dalla dolcezza delle cipolle.

Aggiustate di sale e pepe e coprite con un coperchio e fate cuocere fino a quando il sugo si sarà ristretto.

In abbondante acqua salata fate cuocere le penne, quando saranno quasi cotte scolatele e mettele nella padella con il sugo.

Fate insaporire e servite Buon appetito.

<http://peperonciniedintorni.giallozafferano.it>

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

I Secondi a Base di Cipolla

Coppa Di Cipolle Di Giarratana

Pubblicato il [28 settembre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Coppa Di Cipolle Di Giarratana



CoppaDiCipolleDiGiarratana

Questa ricetta nasce da un telefonata di rimprovero del mio compare Giuseppe. Qualche giorno fa mi chiama e mi dice:

“Hai preparato una ricetta con la cipolla di Tropea, una con le cipolle di Certaldo e non hai mai usato la cipolla di Giarratana?”.

Ne avevo sentito parlare, ma non le avevo mai assaggiate e gli chiedo quindi di farmene avere qualcuna.

Mi arrivano due bombe da circa 7 etti cadauna, ma ne esistono anche di 2 kg, un concentrato di dolcezza.

Decido di prepararle al forno, aggiungendo pomodori e peperoni.

A questo punto il piatto conteneva 3 ingredienti a tendenza dolce e per poter equilibrare il piatto era necessario inserirne qualcuno a tendenza amarognola.

Ho scelto le melanzane, delle olive nere a forno e delle foglie di [Radicchio Rosso di Treviso](#) che, oltre ad avere la tendenza amarognola, dona al piatto anche del croccante con le costole delle foglie.

Ingredienti per 2 persone

1 cipolla di Giarratana da circa 700 g.

2 Pomodori cuore di bue

1 melanzana

2 peperoni corno di bue

1 cespo di [Radicchio Rosso di Treviso](#)

1 peperoncino [Hot Lemon \(se non lo avete lo potete sostituire con altro a piacere\)](#)

Alcune olive nere al forno.

2 cucchiaini di Olio EVO

Sale qb.

Pepe qb.

Pulite le cipolle dalle foglie esterne, tagliatele a metà nel punto più largo, riponetele in una teglia da forno coperta da carta forno.

Lavate i pomodori e tagliateli a metà, tagliate a fette le melanzane, lavate i peperoni e il peperoncino, mettete tutte le verdure nella teglia.

Salate, pepate, infornate per circa 25 minuti a 160 C°, aggiungete le foglie di radicchio lavate e terminate la cottura per altri 5 minuti circa.

Ponete le cipolle nel piatto da portata, togliete con delicatezza la parte centrale, tagliate a pezzetti tutte le verdure, compresa la parte centrale delle cipolle, aggiustate di sale e pepe, aggiungete l'olio e mescolate.

Buon Appetito

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

Mille foglie Pomodori, Palamita e cipolle di tropea

Pubblicato il [29 giugno 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Mille foglie Pomodori, Palamita e cipolle di tropea



Questo piatto è formato da 3 diversi strati ripetuti due volte.

Il primo strato è formato semplicemente da una fetta di pomodoro, ho utilizzato parte inferiore di un cuore di bue, perché espelle poca acqua, ma è ottimo anche il tondo liscio, il Pisanello, ec- ec.

Il secondo strato è formato da fettine di [palamita salata sott'olio](#).

Il terzo è formato da una delicatissima [insalata di cipolla di tropea marinata in agrumi](#).

Ripetete l'operazione con un'altra serie, aggiungete qualche fogliolina di basilico greco(siciliano) e il piatto è pronto.

Non è necessario condire, in quanto il sale è già presente nella palamita, l'olio nella palamita e nella cipolla.

Frittata di Cipolla Toscana Su letto di Rucola passata in padella

Publicato il [13 ottobre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Frittata di Cipolla Toscana Su letto di Rucola passata in padella



Frittata di Cipolla_Su_letto_Di_Rucola_Passata_In_Padella

Ingredienti per 4 persone

Per la frittata

5 uova

[4 cipolle toscane Piccole](#)

2 cucchiaini di OEVO

Sale q.b.

Pepe q.b.

Per la trina

400 g. di rucola pulita

[1 peperoncino black pearl maturo quindi rosso.](#)

Il succo di ½ limone

½ spicchio d'aglio

Sale q.b.

Pulite le [cipolle toscane](#) e tagliatele finemente.

In contenitore ampio rompete le uova e con una forchetta sbattete le uova fino a ottenere un composto omogeneo, per questo tipo di frittata preferisco che la frittata non si gonfi tanto quindi è bene non sbattere troppo il composto.

Pulite la rucola e sgocciolatela, in una padella fate rosolare il ½ spicchio d'aglio tagliato più fine possibile e il peperoncino tritato finemente, aggiungete la rucola salate spruzzate il succo di ½ limone e cuocete per un minuto e poi spegnete il fuoco. La verdura deve rimanere, croccate.

Disponete la verdura sul fondo di un piatto da portata.

In una padella larga antiaderente mettere 3 cucchiaini di oevo scaldare sul fuoco.

Quando l'olio è caldo aggiungete la cipolla e fatela appassire a fuoco vivace per qualche minuto, poi abbassate la fiamma e continuate la cottura a fuoco dolce fino a che le cipolle non si saranno ammorbidite, e aggiustate di sale e pepe. Quando le cipolle risulteranno ben cotte ma ancora intere aggiungete le uova, fate in modo che le cipolle siano sommerse dall'uovo. Quando risulterà abbastanza cotta nella parte inferiore giratela e completate la cottura.

Quando la frittata con le cipolle è perfettamente cotta, appoggiatela sopra la verdura e servitela ben calda!

Buon Appetito

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

Sarde Cipolle Bianche e pomodorini al forno

Publicato il [24 ottobre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

[Sarde Cipolle Bianche e pomodorini al forno.](#)



SardeAlFornoConcipolleBianche

La sarda è un pesce dal corpo fusiforme, molto idrodinamico, con testa appuntita, peduncolo caudale sottile con 2 carene laterali, coda falcata, caratteristiche che conferiscono una considerevole potenza al suo nuoto. La bocca è ampia e supera l'occhio ed è armata di numerosi denti conici abbastanza evidenti. Le pinne dorsali sono due: quella anteriore è più lunga e triangolare, con altezza decrescente e bordo superiore dritto; la seconda, contigua, è corta ed opposta all'anale. Le pinne ventrali e le pinne pettorali sono piccole. Esistono inoltre due serie di pinnule. È diffusa nel mar Mediterraneo, nel mar Nero (dove non si riproduce) e nell'Oceano Atlantico a nord fino alla congiungente tra la Scandinavia ed il Canada ed a sud tra l'Angola e l'Argentina. Nei mari italiani è comune, quindi economica.

Il colore è azzurro metallico sul dorso e degrada in un colore argenteo sui fianchi, per assumere un colore bianco madreperlaceo sul ventre. Sul dorso ci sono 7-10 barre nere o grigiastre oblique, quasi orizzontali. Le Sarde al forno sono un piatto molto povero, perché viene realizzato con ingredienti dal costo veramente basso e facilmente reperibili in qualsiasi mercato.

Ingredienti per due persone:

700 g di sarde fresche

[1 cipolla Bianca grossa](#)

50 g di pangrattato

400 gr. di pomodorini

3 cucchiaini di olio extravergine
qualche rametto di finocchio selvatico.
Un peperoncino
Sale e pepe q.b.
se volete dell' erba cipollina per guarnire.

Pulire le sarde, tagliare la corda e la testa, aprire a libro, lavarle e asciugarle.

Foderare una piccola teglia da forno con carta forno, disporvi le sarde e coprirle con metà pangrattato.

Quindi unire i rametti di finocchio selvatico, le cipolle tagliate a rondelle, il peperoncino spezzettato e i pomodorini tagliati a metà.

Cospargere il tutto con il resto del pangrattato, condire con sale, pepe e tre cucchiaini di olio extravergine.

Mettere la teglia nel forno già caldo a 180° e cuocere circa 15 minuti.

Impiattare e se volete potete guarnire con dell' erba cipollina.

Buon appetito. <https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

Il Contorni con le cipolle

Cipolline Stufate

Publicato il [2 novembre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Cipolline Stufate



CipollineStufate

Una ricetta molto economica e molto gustosa.

Ingredienti per 4 persone

1,2 Kg di cipollotti

2 peperoncini (io ho ne ho usato uno giallo e uno rosso per dare un po' di colore)

4 cucchiaini di OEO

Sale qb.

Un rametto di basilico

Pulite le cipolline, mettete da parte le radici e affettate le cipolle e le foglie, io consiglio di tagliare pezzi da circa 5 cm e poi tagliarle a julienne.

In una padella antiaderente mettete i 4 cucchiaini di OEO, fate rosolare i peperoncini tagliati grossolanamente, aggiungete le cipolle fate appassire girando di tanto in tanto. Dopo alcuni minuti aggiungete le foglie delle cipolle anche queste tagliate a julienne. aggiustate di sale

Fate cuocere qualche minuto e servire caldo come contorno oppure freddo come antipasto.

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

Anelli di cipolle Bianche

Publicato il [25 ottobre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Anelli di cipolle Bianche



AnelliDiCipollaBianca

La caratteristica principale del famoso bulbo è la capacità di insaporire tutte le preparazioni con pochissime calorie: ha un buon contenuto di sali minerali come calcio, fosforo, iodio, fluoro e potassio con numerosi carboidrati solubili quali il glucosio, saccarosio e fruttosio. Inoltre è ricca di vitamine A, B1, B2, B5, PP, C ed E, di flavonoidi e di proteine.

Ingredienti (per 4 persone)

2-3 grosse cipolle Bianche

1/2 tazza di farina

20 cc di di birra

olio EVO per la frittura

Pangrattato (meglio Integrale)

Paprika affumicata

1/2 peperoncino

Sale q.b.

Pepe q.b.

Preparazione

Sbucciate, e tagliate a fette molto spesse di 2 cm le cipolle. Ricavate gli anelli.

Mescolate la farina con la birra fino ad ottenere una pastella liscia, aggiungete il peperoncino

tagliato a metà e mescolate, il peperoncino deve dare un'idea di piccante ma non sopraffare il gusto delle cipolle.

Mescolate il pangrattato con sale, pepe e abbondante paprika.

Immergete gli anelli nella pastella poi appoggiateli nel pangrattato aromatizzato e ricopriteli evitando di far formare grumi.

Liberateli dal pane in eccesso e disponete le fette di cipolla su una in un piatto.

Scaldare l'olio in una padella e friggere gli anelli di cipolla. Dopo averli fritti gli anelli deponeteli su della carta assorbente

Buon appetito

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

Il dolce

Fagottini di Limone Pistacchi e Scalogno Candito

Publicato il [7 novembre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Fagottini di Limoni Pistacchi e Scalogno Candito



Vi presento un dolce particolare, facile da preparare ma buonissimo.

Ingredienti per 4 persone

[2 grossi limoni Verdelli \(fioritura estiva\)*](#)

200 g. di zucchero di canna grezzo (uso questo perché so come viene prodotto quello bianco)

[Scalogo Candito](#)

200 g. di pistacchi tostanti

Preparazione

Togliere accuratamente [la buccia a dei grossi limoni](#)

Tagliare a fette di circa 5 millimetri

Disporre su un vassoio uno strato [di limoni](#) e cospargere abbondante zucchero di canna.

Coprire con la pellicola

Mettere in frigo per almeno 12 ore

Tirare fuori dal frigo e lasciate riposare 10 minuti, sgucciate i pistacchi.

Su uno stecchino lungo infilzate 3 fette di limoni, nella prima inserite un pistacchio in quella al centro un pezzetto di [Scalogo Candito](#) e nell'ultima un altro pistacchio.

Guarnite con un pochino di menta tritata finemente.

Buon appetito

* Limoni Fioritura estiva:

Con la pratica della forzatura del limone si ottengono i verdelli, frutti di colore verde, apireni, con buccia sottile, che maturano in estate, periodo in cui la richiesta dei limoni è massima. La forzatura consiste nel sospendere l'irrigazione nella stagione estiva, ciò stimola la fioritura, che si verifica a partire da agosto, in seguito si riprende ad irrigare e ad effettuare concimazioni soprattutto azotate; il frutto si sviluppa durante l'inverno e giunge a maturazione l'estate successiva. La forzatura è sconsigliata nelle aree soggette ai freddi invernali e su piante che hanno fiorito abbondantemente in primavera, che produrranno i primofiore; in quest'ultimo caso bisogna irrigare in estate perché la siccità provoca una cascola dei frutti. La zona più idonea alla produzione dei verdelli è la Sicilia, con le cultivar Femminello e Monachello.

Le Conserve con le Cipolle

Scalogo Candito

Publicato il [6 novembre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Scalogo Candito



Scalogo Candito

I canditi sono una materia prima di pasticceria solitamente preparata con arance, limoni, cedri e più raramente altra frutta come ciliegie e ananas, io li ho voluto preparare con altre verdure, in questo caso lo scalogno.

L'autoproduzione casalinga non è difficile, ci vuole solo pazienza, tanta pazienza.

La canditura consiste nel sostituire, per osmosi, i liquidi presenti nella verdura con degli zuccheri, io ho scelto il miele, regalatomi dalla mia collega e amica Marina.

Per motivi organolettici ed estetici conviene preparare i canditi da pezzi interi di verdura, anche se la tentazione, per accelerare il processo sarebbe quella di tagliare finemente i prodotti da candire.

Ingredienti

[8 scalogni](#)

[1 peperoncino habanero madame jeanette](#)

250ml di miele millefiori

250ml di acqua

Preparazione

Pulire gli scalogni togliere le foglie esterne, tagliare a metà, per lungo, mettere tutte le verdure da candire in dei sacchetti e congelare per due giorni. Il congelamento serve a lacerare le cellule e quindi un più facile passaggio del miele all'interno.

In una pentola bassa unire l'acqua e il miele Portare a a circa 45 gradi immergere le verdure tolte dal congelatore e fate andare per circa 30 minuti.

Disporre le verdure su un piano per farle asciugare per 24 ore.

Cottura e asciugatura vanno ripetute almeno 2-3 volte fino a quando le verdure saranno quasi trasparenti.

Alla fine dei cicli fate asciugare per 48 ore all'aria e poi riporre in un vaso di vetro a chiusura ermetica.

Io ho utilizzato un peperoncino [Habanero Madame Jeanette](#) che ha la polpa fine quindi bastano due cicli di cottura asciugatura.

Per lo scalogno sono state necessari almeno 3 cicli, ma dipende dallo spessore.

Buon Candito.

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

<http://peperonciniedintorni.giallozafferano.it>

Lampascioni sott'olio

Publicato il [24 novembre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Lampascioni sott'olio



LampascioniSott'olio

Ricercato anche per le sue presunte proprietà afrodisiache il lampascione acquista un posto di rilievo nei trattati di medicina e nelle diete proposte dai padri della medicina “Il bulbo commestibile. Il bulbo commestibile è noto a tutti come cosa che si può mangiare; salutare per lo stomaco, libera l'intestino, è rossastro e viene importato dalla Libia; è amaro, simile alla scilla, più salutare per lo stomaco, favorisce la digestione. Tutti sono aspri, danno calore e eccitano al rapporto sessuale...”. così lo descrive nel suo “De medicinali materia” Dioscoride Pedanio (medico greco del I secolo d. C.).

Ingredienti:

1 kg di lampascioni

1litro d'acqua

1litro aceto bianco

1/2 melanzana
1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 peperoncino
3 spicchi d'aglio
Origano secco.
olio E.V.O.
sale 50 grammi

Preparazione:

Lavate bene i lampascioni per rimuovere ogni residuo di terra. Pulire e lavare accuratamente le cipolle, mettere una pentola sul fuoco con una pari quantità di acqua e aceto bianco. L'aceto impedisce la crescita di batteri, evitando così eventuali problemi con la tossina botulinica. Quando l'acqua e aceto inizia a bollire, aggiungere il sale, immergete i lampascioni e gli spicchi d'aglio, sbucciati e divisi in 4 per lungo, far bollire, dopo 3 minuti aggiungete il peperone e la melanzana tagliati a striscioline aggiungete il peperoncino diviso in due, fate cuocere altri 2 minuti.

spegnete e scolate bene.

Dopo aver sgocciolato bene, lasciate raffreddare completamente.

Sterilizzate i vasetti vuoti fateli bollire in una pentola piena d'acqua per circa 5 minuti, fateli asciugare.

Disporle nei vasetti appena sterilizzati alternando lampascioni, aglio peperoni e melanzane e un pizzico di origano secco.

Coprire con l'olio extra vergine di oliva. Conservare in un luogo asciutto e al buio. lasciate riposare almeno due settimane e buon appetito.

<http://peperonciniedintorni.giallozafferano.it>

Cipolline Borettane grigliate sott'olio

Publicato il [19 ottobre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

[Cipolline Borettane grigliate sott'olio](#)



Cipolline Borettane grigliate sott'olio

La cipolla borettana è conosciuta in tutta Italia per il suo inconfondibile sapore, prende il nome da Boretto, un comune in provincia di Reggio Emilia, in cui veniva coltivata fin dal 1400. Oggi però gran parte della produzione avviene nel parmense. È conosciuta anche come cipolla piatta di Como o di Rovato. È una varietà di cipolla molto utilizzata dall'industria dei sottaceti, in Emilia Romagna viene servita con gli gnocchi fritti, salumi e come accompagnamento in generale di secondi piatti. Ha come caratteristiche un bulbo molto appiattito ai poli, piccolo e con tuniche color paglierino.

Ingredienti

[800 gr cipolline borettane](#),

1 cucchiaio sale fino,

2 rametti di rosmarino

2 rametti di timo

2 peperoncini

3/4 l olio extravergine di oliva (circa)

Preparazione

Mettete [le cipolline](#), non sbucciate, sulla griglia calda, girate fino a quando non saranno cotte.

Fate raffreddare un pochino e togliete lo strato esterno bruciacchiato.

Fate raffreddare completamente e disponete le cipolline borettane in un barattolo dopo ogni strato di cipolle mettete le erbe aromatiche e pezzetti di peperoncino.

Quando il barattolo sarà pieno mette un cucchiaino di sale e coprite con d'olio extravergine, chiudete bene e sistemate in luogo fresco e buio.

Dopo un paio di giorni controllate il livello di olio rigirate un paio di volte il barattolo, per far amalgamare gli ingredienti.

Ripetete l'operazione altre 3-4 volte ogni due giorni. Lasciate a riposare per un mese, dopodiché saranno pronte.

Buon appetito

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

Le Cipolle Utilizzate nelle Ricette

Cipolla di Certaldo

Publicato il [19 agosto 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Cipolla di Certaldo



Nel suo Decameron VI, 10 – composto tra il 1394 ed il 1351 – Giovanni Boccaccio scriveva: “Certaldo, come voi forse avete potuto udire, è un castello di Val d’Elsa posto nel nostro contado, il quale, quantunque picciol sia, già di nobil uomini e d’agiati fu abitato. Nel quale, per ciò che buona pastura si trovava, usò un lungo tempo d’andare ogn’anno una volta, a ricogliere le limosine fatte loro dagli sciocchi, un de’ frati di Santo Antonio, il cui nome era frate Cipolla, forse non meno per lo nome che per altra divozione vedutovi volentieri, con ciò che quel terreno produca cipolle famose per tutta la Toscana”. La figura della cipolla compare già nell’antico stemma di Certaldo del XII secolo, quando il paese era feudo dei conti Alberti. La cipolla troneggiava sul campo bianco dello scudo bipartito con il motto “Per natura sono forte e dolce ancora/ e piaccio a chi sta e a chi lavora”, probabilmente ispirato alla diffusa coltivazione della cipolla nel territorio e allo spirito forte e dolce al tempo stesso dei certaldesi. Nel 1633, i priori che governavano il paese, ritenendo forse poco nobile quello stemma, decisero di sostituirlo con un più tradizionale scudo con leone rampante. Nel 1867, con un atto del Consiglio comunale, si decise di tornare allo stemma originario.

La cipolla di Certaldo è una selezione locale di cipolla rossa di gusto dolce e particolare, di forma rotonda con caratteristico schiacciamento ai poli, colore rosso-violaceo con tuniche interne di color

bianco-rossastro, pezzatura medio-grossa. Se ne conoscono due qualità: la “statina”, pronta per il consumo fresco a maggio (cipollotti) e matura in estate, e la “vernina”, con semina autunnale e raccolta a fine estate. Si impiega quindi sia come cipolla fresca da consumo (“statina” – cipollotti raccolti a maggio-giugno), sia come cipolla da serbo con tuniche esterne secche.

Viene coltivata nel Comune di Certaldo e parte dei comuni limitrofi.

Da qualche anno grazie al Comune di Certaldo e al sostegno del Consorzio Certaldo 2000, è diventato un Presidio Slow Food, ha portato al rilancio di tale coltura, mediante il recupero di terreni abbandonati e la costituzione di un centro per il confezionamento e la commercializzazione del prodotto.

Descrizione dei processi di lavorazione:

La coltivazione della cipolla di Certaldo, avviene in terreni di medio impasto tendenzialmente sciolti, franco-sabbiosi o franco-argillosi, con contenuto di argilla comunque non superiore al 30%, ben drenati, con falda a non meno di un metro di profondità. La cipolla di Certaldo viene tradizionalmente seminata in semenzaio, quindi trapiantata con messa a dimora a file. La “statina” si semina a luglio-agosto, è trapiantata in ottobre-novembre, pronta per il consumo fresco a maggio (cipollotti) e matura a luglio-agosto; la “vernina” si semina a novembre-gennaio, si trapianta a marzo-aprile ed è pronta per la raccolta ad agosto-settembre.

Produzione:

La cipolla statina, con il cipollotto fresco, è entrata in commercio nel 2004 con una produzione di 70 quintali mentre per il 2005 ne sono stati prodotti 240. La vernina è stata prodotta nelle seguenti quantità:

2003 150 quintali

2004 250 quintali

2005 250 quintali

Per gli aspetti legati alla valorizzazione e promozione del prodotto è stato istituito il [Consorzio Certaldo 2000](#) che ha sede in Viale Fabiani 49/A – 50052 Certaldo.

tel 0571-663384

fax 0571-637809



Cipolla rossa di Tropea

Publicato il [29 giugno 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)



la foto e tratta dal sito <http://www.tropea.biz/prodotti-tipici/cipolla-rossa-tropea.php>

Luogo d'origine – Italia

Regione – Calabria

Zona di produzione – Provincie di Catanzaro, Cosenza, Vibo Valentia

Riconoscimento – D.O.P.

Altre informazioni – GUCE L 86 del 28.03.08

La cipolla rossa di Tropea è il nome dato alla cipolla rossa (*Allium cepa*) coltivata tra Nicotera, in provincia di Vibo Valentia, e Campora San Giovanni, nel comune di Amantea, in provincia di Cosenza, e lungo la fascia tirrenica. Viene prevalentemente prodotta tra Briatico e Capo Vaticano nel comune di Ricadi. Le particolari sostanze contenute nei suoli di questa zona la rendono dolce e non amara.

Questo ortaggio contiene vitamina C, vitamina E, ferro, selenio, iodio, zinco e magnesio. La forma è rotonda od ovoidale.

Il bulbo ha molti effetti benefici; uno di questi è il potere antisclerotico che porta beneficio per il cuore e le arterie, e previene il rischio di infarto.

È composta da varie tuniche concentriche carnose di colorito bianco e con involucri rosso; è coltivata in queste zone da oltre duemila anni, importata dai Fenici, e da oltre un secolo, ora abbinata al turismo, contribuisce allo sviluppo socio-economico della zona. La dolcezza dell'ortaggio dipende dal microclima particolarmente stabile nel periodo invernale, senza sbalzi di

temperatura per l'azione di mitezza esercitata dalla vicinanza del mare, e dei terreni freschi e limosi, che determinano le caratteristiche pregiate del prodotto.

Una delle sue proprietà è quella di essere un sedativo naturale, utile a conciliare il sonno.

Recentemente si è scoperto che contiene ossido di azoto, molecola coinvolta, fra l'altro, nel meccanismo dell'erezione[senza fonte].

Plinio il Vecchio, nella *Naturalis Historia*, fa riferimento alla cipolla rossa come rimedio per curare una serie di mali e di disturbi fisici.

Il gusto è determinato in particolare dalla consistente presenza di zuccheri tra i quali glucosio, fruttosio, saccarosio. È facilmente digeribile. Contribuisce alla dieta alimentare con circa 20 calorie per 100 grammi di prodotto fresco.

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

Cipolla rossa toscana

Publicato il [8 settembre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Cipolla rossa toscana



È una cipolla dal colore rosso, con caratteristica forma a pera.

Territorio interessato alla produzione:

Valdarno aretino e fiorentino, province di Arezzo e Firenze.

Descrizione dei processi di lavorazione:

Cipolla con caratteristica forma a pera che la differenzia dalla classica cipolla fiorentina dal bulbo schiacciato da cui è stata selezionata. Si semina in semenzaio da novembre a gennaio. Si trapianta da aprile a maggio ad una distanza di 25×30 cm, in terreni ben soleggiati per evitare attacchi fungini. I cipollotti vanno rincalzati da due a quattro volte. Le cipolle da conservare sono mature a settembre. Vengono intrecciate e poste in locali ombreggiati e al riparo dal freddo, dove si conservano bene fino a marzo e aprile.

La cipolla rossa toscana è consumata come cipollotto fresco, dal sapore piccante, o preferibilmente come cipolla cucinata, perché ha un sapore molto forte. Per la produzione del seme vengono scelte le cipolle che tardano a germogliare; queste vengono reimpiantate e mandate a seme, per mantenere la caratteristica del

germogliamento tardivo. Il seme si raccoglie a giugno-luglio e viene conservato in ambienti asciutti. È utilizzata per i soffritti e per le frittate.

Produzione:

Il quantitativo medio annuo di cipolla rossa prodotta nelle province di Arezzo (circa 10 produttori) e Firenze è quantificabile in 150-200 quintali. La commercializzazione avviene prevalentemente in zona attraverso il mercato ortofrutticolo, buona parte della produzione è per consumo familiare.

Cipolla di Giarratana

Publicato il [11 settembre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Cipolla di Giarratana



Sicilia

Da sempre il comune di Giarratana, negli Iblei, è noto per la produzione di cipolle straordinariamente dolci e dalle dimensioni molto grandi. Bulbi dalla forma un poco schiacciata, con tunica di colore bianco brunastro, polpa bianca, sapida, mai pungente, che pesano normalmente circa 500 grammi, ma che possono anche superare i due chilogrammi. La cipolla della foto pesa "Solo" 790 grammi, per darvi un'idea delle dimensioni ho fotografato la cipolla accanto al Samsung Galaxy S2 che visualizza il nostro logo. L'altopiano ibleo è solcato da vallate anguste, più o meno profonde, incastonate nella bianca roccia calcarea da cui si originano i suoli bruni che, assieme al clima collinare, determinano le condizioni ambientali ideali per la coltivazione di questa cultivar di cipolla. Tradizionalmente la semina viene effettuata a partire dalla fine di ottobre, durante il plenilunio o con luna calante, in semenzaio, e il trapianto ha luogo in febbraio-marzo quando, per ogni metro quadro si dispongono

circa 16-20 piantine. La raccolta comincia a partire dalla fine di luglio e continua lungo tutto il mese di agosto. Dopo la raccolta si lasciano asciugare i bulbi in campo per una settimana e successivamente si conservano in luoghi asciutti e ventilati. Protagonista di molte ricette tradizionali della provincia di Ragusa, la cipolla di Giarratana sostiene la sapidità delle focacce “chiuse” – le scacce – ripiene con pomodoro e cipolla, dei contorni a base di cipolla arrostita alla griglia e delle cipolle ripiene con spezie. È molto dolce, per nulla pungente, caratteristica peculiare di questo ortaggio, e quindi è ottima anche cruda, in insalata, o condita semplicemente con olio extravergine di oliva e sale. Date le dimensioni, molto grandi, viene spesso utilizzata come “cucchiaino” per contenere le prelibate fave cottoie dell’altopiano modicano.

Stagionalità

Il periodo di raccolta della cipolla va dalla fine di luglio a fine agosto, i trasformati possono essere reperiti tutto l’anno

Il Presidio intende aiutare i produttori a migliorare la conservazione della cipolla per poterla utilizzare e commercializzare più a lungo, e avviare la produzione di conserve e trasformati, comunemente preparati nelle famiglie di Giarratana. La cipolla di Giarratana è al centro di una sagra annuale che si tiene alla metà agosto, in occasione della festa di San Bartolo.

Area di produzione

Comune di Giarratana (provincia di Ragusa)

Presidio sostenuto da

Regione Siciliana Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste

Scalogo di Romagna

Publicato il [17 ottobre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Scalogo di Romagna



ScalogoDiRomagna

Talvolta gli occhi lacrimano e una ventata pungente invade le nostre narici, poi il palato assapora un' autentica prelibatezza, molto aromatica, capace di regalare ai cibi un sapore che ne esalta e gratifica il gusto. E' l' Allium (parola celtica che significa bruciante) Ascalonicum, ovvero lo scalogo, un piccolo bulbo della famiglia delle Liliacee di colore bianco violaceo avvolto in una pellicola esterna di diverso colore, dal ramato al rossastro e, non è un aglio, né una cipolla. Lo scalogo coltivato da sempre in Romagna, fu portato da popoli provenienti dall' oriente che migrarono verso l' Europa cinquemila anni fa. Dal 1992 la PRO LOCO di Riolo Terme organizza la fiera dello Scalogo di Romagna con l' idea di promuovere un prodotto tipico della tradizione familiare locale con l' ottenimento poi nel 1997 dell' I.G.P. (indicazione geografica protetta) presso la Comunità Europea. La fiera si svolge nella terza domenica di Luglio dal giovedì alla domenica con mostra mercato dello scalogo da parte degli agricoltori che sono in possesso della certificazione del prodotto (l' ente certificatore è la Check Fruit). Questo mercato si svolge nelle vie centrali del paese dal giovedì tardo pomeriggio e sera, la domenica tutto il giorno. Presso lo stand gastronomico la Pro Loco propone un menu rigorosamente a base di Scalogo di Romagna. Allium Ascalonicum

Lo Scalogo di Romagna appartiene alla famiglia delle Liliacee (Gigliacee) come l'aglio, la cipolla, l' aloe.

L'antica denominazione di queste piante, la cui coltivazione è nota da almeno 3000 anni a. C. già in uso presso i popoli romani, non è facilmente ricostruibile.

Si ritiene che lo scalogno sia stato portato dai popoli che migrarono dal medio oriente verso l'Europa, tra questi le popolazioni celtiche, molto presenti anche nelle nostre zone, infatti il termine *allium* è una parola celtica che significa "bruciante".

Molte sono le piante appartenenti alle famiglia delle liliacee, tutte caratterizzate da un sapore pungente e da un tipico odore.

In particolare il nostro *Allium Ascalonicum*, in volgare scalogno, scalogna, aglio scalogno, è una pianta bulbosa, presenta dei piccoli bulbi aggregati fra loro di forma piriforme che nascono in gran numero attorno ad un bulbo centrale, sono più o meno compressi ai lati ove si toccano con i bulbi più vicini. Essi sono avvolti da una pellicola il cui colore varia dal ramato al rossastro o bruno fino al grigiastro.

I bulbilli, privati della pellicola esterna, possono raggiungere un peso che varia da 5 a 25 grammi circa a seconda del tipo di terreno su cui è coltivato, assumono anche un tipico colore, un verde violaceo, un rossiccio, un rosa chiaro, un marcato bianco e viola.

In particolare il nostro Scalogno di Romagna presenta ad una prima analisi esterna un apparato radicale molto sviluppato, le radici possono raggiungere discrete lunghezze, anche 25 – 30 cm. le foglie sorgono da ciascun bulbo, ed hanno forma cilindrica.

Lo Scalogno di Romagna ha un sapore suo particolare, più forte e profumato di quello della cipolla e più dolce di quello dell'aglio.

Un particolare molto interessante e curioso è questo: lo scalogno di Romagna non è mai stato trovato allo stato selvatico per un singolare motivo, non fa fiore per cui non c'è possibilità di scambio di pollini tra infiorescenze di più piante, perciò è fondamentale conservare una parte dei bulbi dell'anno da poter piantare per ottenere una nuova produzione. Ciò pone un problema alla coltivazione non potendo attendere seme perché non esiste si deve conservare il bulbo, ma quest'ultimo ha un periodo limitato di conservazione, per cui ipoteticamente se nessuno ripianta il bulbo dell'anno il tipico scalogno di Romagna scompare. Un altro particolare interessante per i ricercatori, in anni in cui si discute di genetica, il nostro scalogno non facendo fiore non scambia pollini per cui non scambia geni, quindi conserva ancora il suo "corredo genetico" di quando fu portato in Europa, un "corredo" di 5000 anni.

Origine – Storia – Diffusione

Lo scalogno sembra originario del Medio Oriente, precisamente dalla città di Ascalone di Giudea, così lo cita Plinio. Il Boccaccio lo ricorda nelle sue novelle, così Dioscoride descrive lo scalogno il "bulbo *Ascalonites*" mentre Ovidio trattando degli afrodisiaci include lo scalogno, ritenuto già dagli antichi uno stimolante delle funzioni sessuali.

Tuttavia lo scalogno fu certamente apprezzato e coltivato nel giardino di Carlo Magno ed il suo uso andò diffondendosi durante il secolo XII.

Dal 1200 lo scalogno è già affermato in Francia paese in cui è molto apprezzato e detiene un ruolo importantissimo nella cucina raffinata.

Lo scalogno francese, varietà presente anche in Italia, differisce dal nostro non solo per la forma più rotondeggiante, dal colore simile alla cipolla, con un apparato

radicale molo più corto, dal fusto e foglie più sottili e con aroma molto simile alla cipolla. Infine la pianta dello scalogno francese produce fiori poi naturalmente la tipica infiorescenza di già conosciute liliacee, diversificandosi dallo scalogno di romagna come precedentemente abbiamo già citato.

In Europa, lo scalogno è conosciuto con il nome di: eshalote in Francia, shal-let in Inghilterra, eschalotte in Germania e chalota in Spagna.

Coltivazione

Lo scalogno si propaga per bulbilli, indispensabile a tal fine impiegare bulbi e senti da malattie. I migliori risultati si ottengono piantando bulbilli con peso medio che può variare dai 15 a 20 grammi in file distanti fra loro 40 –50 centimetri (anche in funzione del mezzo meccanico disponibile per la sarchia-tura), interrati di qualche centimetro (4- 6 cm) e distanti sulla fila di 10 – 15 centimetri.

L'epoca consigliata per piantare lo scalogno sono i mesi di novembre, dicembre, rispettando (come da disciplinare) una rotazione di 5 anni(cioè non si pianta lo scalogno nello stesso terreno per quel tempo).

Dopo la messa a dimora, quella manuale indubbiamente dà la migliore resa produttiva, è consigliabile una leggera rullatura del terreno, riducendo gli spazi vuoti si facilita così una migliore germinazione e si possono evitare danni da gelo precoce.

La fertilizzazione

Lo scalogno non presenta particolari esigenze nutritive, ma risulta comunque favorito da una buona fertilità del terreno, l'impiego di concimi organici e minerali si colloca pertanto nella logica di mantenimento del terreno su buoni livelli di fertilità.

Per quanto riguarda l'apporto di letame occorre che questo sia ben maturo. E' cosa da considerare che lo scalogno assorbe considerevoli quantità di zolfo, elemento minerale organico che né caratterizza il sapore e l'odore.

La raccolta e la conservazione

La raccolta dello scalogno di Romagna si inizia a metà di giugno per quello da consumare fresco, fino alla metà di luglio per quello da conservare e trasformare.

Il momento giusto per la raccolta si ha quando le foglie dello scalogno si presentano appassite, ingiallite e curve verso terra per la perdita di turgidità dei tessuti. Per la raccolta di appezzamenti invece si usa la zappa o vanga.

Per conservare lo scalogno conviene tenerlo al sole per alcuni giorni poi si può conservare sotto tettoie o altri locali ben ventilati.

Il bulbo con un poco di stelo può essere conservato in mazzetti, oppure in treccia.

Questa è la caratteristica confezione dello scalogno, preparata con i bulbi selezionati ed intrecciati con le sole foglie secche, poi conservata appesa.

Si auspica che tale tradizione rimanga viva.

I bulbi possono essere conservati nei vasetti di vetro con olio o aceto. Diversi sono i procedimenti per confezionare lo scalogno in vaso, né descriverò quelli più in uso.

Il primo: si puliscono bene i bulbi togliendo le pellicole esterne, poi si lasciano per 24 ore in infusione nel sale grosso, le successive 24 ore in aceto di vino, tolti dall'aceto si asciugano con una tela, si compongono i bulbi nel vaso e si coprono con olio di semi.

Il secondo: si toglie dai bulbi solo la pellicola esterna, quella secca, si pongono in un vaso e si coprono con aceto di vino per 28 giorni. Trascorso il tempo si puliscono bene togliendo le altre pellicole poi si sistemano in vaso coprendo sempre con olio di semi.

Il consumo

Diversi sono gli usi dello Scalogno di Romagna e precisamente si possono utilizzare: le foglie, raccolte ancora verdi, tagliate finemente per insaporire insalate con altre verdure, pomodoro, lattuga, cicoria, patate lessate, ecc... poi i bulbi freschi ripuliti dalla loro pellicola esterna, si tagliano a fettine sottili per aromatizzare pietanze, conferendo a queste un suo sapore leggermente piccante e gradevolissimo.

Inoltre con i bulbi, finemente tagliati a mano, cubetti di prosciutto, pomodoro fresco o conservato si prepara un ottimo e gustoso ragù per tagliolini o tagliatelle all' uovo.

Le proprietà benefiche

Lo Scalogno di Romagna nasconde un vero e proprio laboratorio chimico.

I componenti volatili responsabili di quel caratteristico odore sono nascosti e trattenuti dalla pellicina che avvolge il bulbo, si attivano quando il coltello la incide.

Dapprima un enzima l' allinase, trasforma un composto solforato in acido propensolforico, sostanza questa responsabile della lacrimazione, quindi le molecole di questo acido si uniscono a formare il tiosolfato che da allo scalogno quel caratteristico odore.

Questo aroma pungente, solfuro di allile, è utile al nostro organismo perché è un ottimo disinfettante intestinale, indicato anche per favorire le funzioni digestive, come vermifugo, come battericida.

Il solfuro di allile può avere proprietà disintossicanti e diuretiche, tale sostanza ha rilevato recentemente di essere anche un buon fluidificante del sangue, aiuta sicuramente coloro che soffrono di problemi respiratori, vorrei ricordare a tal proposito l' uso delle acque termali per i medesimi problemi. Si utilizza infatti l' elemento zolfo, il quale viene eliminato attraverso l' albero bronchiale. Inoltre questa componente solfidrica è un ottimo antiradicalico, quindi buon antiinvecchiamento. Lo scalogno fornisce elementi (microelementi) indispensabili per un buon funzionamento del nostro organismo, vorrei citarne alcuni.

Il selenio (Se) è un elemento presente in zone argillose, si lega bene con lo zolfo. Il selenio, minerale presente in moltissimi tessuti, naturalmente in proporzioni, varie è importante per l' accrescimento, ha una azione antiossidante e pertanto gli vengono attribuite notevoli proprietà antiinvecchiamento.

Un' altra sostanza presente nello scalogno è il silicio (Si) il cui bulbo ne è ricco, un' altro elemento importante e fondamentale per il buon funzionamento del nostro corpo. Si usi con grande vantaggio lo scalogno nelle carenze di calcio (osteoporosi), nelle malattie polmonari, nelle infezioni della vescica (cistiti), in quanto il silicio nel nostro organismo viene trasformato anche in calcio.

Ottimo è anche il contenuto in vitamina C, per assimilare al meglio questa, lo scalogno dovrà essere mangiato crudo, perché la cottura distrugge la vit.C.

Altre ed importanti sostanze sono contenute nello scalogno e possono essere utilizzate con grande vantaggio per la nostra salute, ne cito solo alcune: la ricchezza

in fibre, utili per aiutare un intestino pigro, il fosforo, le vitamine del gruppo B, la vitamina A, le antocianine, sostanze che conferiscono quel colore violaceo al bulbo, utilissime per i capillari e circolazione in generale.

Inoltre sono contenuti nello scalogno i flavonoidi, sostanze vegetali ed azione antibiotica, in particolare la quercitina alla quale recenti studi scientifici attribuiscono proprietà utili nella prevenzione dei tumori e regolatrice della pressione diastolica (la minima).

Concludendo, lo Scalogno di Romagna, presente da sempre e ora maggiormente richiesto sul mercato per il consumo diretto e per il trasformato, prospetta concrete possibilità, essendo anche un prodotto altamente Biologico

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>



Boretto & Cipolline Borettane

Publicato il [18 ottobre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Boretto & Cipolline Borettane



Cipolle borettane

Situato nella pianura padana, Boretto si estende lungo la riva destra del Po, a 27 km da Reggio nell'Emilia. Il territorio comunale, oltre che dal capoluogo, è formato dalle frazioni di San Rocco, Santa Croce per un totale di 19 chilometri quadrati. Confina a nord con i comuni mantovani di Viadana e Pomponesco, ad est con Gualtieri, a sud con Poviglio e ad ovest con Brescello. Boretto fa parte dell'area geografica denominata Bassa padana.

Le origini preistoriche del paese sono incerte. Probabilmente prese vita dagli antichi insediamenti terramaricoli della Ravisa di San Genesio e soprattutto dalla Motta Ballestri, tra Poviglio e Brescello, punta estrema dei canneti della padusa e del Bondeno, terra emersa percorsa da alcuni fiumi vaganti che si fusero con il Po. Boretto, di certe origini romane nella sua parte occidentale, costituiva la periferia dell'antico Brixillum. Lo attestano i numerosi reperti archeologici, in particolare la celebre stele funeraria dei Concordi, ricostruita nei giardini pubblici di Reggio Emilia e un grandioso capitello corinzio, ora ai musei civici di Reggio. A Tre Ponti Nuovi, a sud del «cavo morto», fu ritrovata la tomba di un bambino e quella di un adulto, sempre romane, ed emersero anche vestigia di stazioni preistoriche: mucchi di cenere,

piccoli vasi a lacrimatoi, balsamari, laterizi, stoviglie, ciotole «nere» e mosaici. Ma ciò che caratterizza la storia di Boretto è la sua continua lotta per raggiungere l'autonomia e non rimanere «frazione» di Brescello, anche se, come Gualtieri, fu legato fino al 1860 in una sorta di comunità generale a questo paese, salvo una breve parentesi di autonomia nel Settecento. Boretto compare con una propria denominazione a partire dall'855 coi toponimi di Beruptum, Boruptum e Bisruptum, tutti indicanti le frequenti rotture degli argini di Po. Ma l'etimo originario potrebbe essere Poreptum (Po retto), per la configurazione rettilinea che il Po presentava in questo suo particolare tratto. Nel 1305, in seguito ad una permuta fatta da Azzo d'Este passò con Gualtieri sotto il dominio dei vescovi di Parma. Passò poi sotto i Visconti e nel 1409, assieme a Brescello, fu occupata dai Veneziani che la tennero fino al 1479; questa occupazione lasciò tracce profonde, tanto che Boretto con la città lagunare ha in comune il Patrono, e a fianco della chiesa parrocchiale, su di un pilastro, fa bella mostra un leone di San Marco, dono di Venezia con la quale, nell'epoca passata, mediante il suo porto intratteneva fiorenti commerci. Boretto subì occupazioni e devastazioni nel 1512 da parte delle milizie pontificie e nel 1551 da parte delle soldatesche spagnole. Nel 1755, per l'alto grado di benessere raggiunto che lo rendeva numericamente ed economicamente superiore alla stessa Brescello, dietro esborso di 2.000 zecchini di Firenze, ottenne dal duca di Modena l'autonomia comunale; nonostante l'alto costo del decreto ducale, cinque anni dopo Boretto decise di riunirsi a Brescello. Eccettuati gli anni della dominazione napoleonica, Boretto rimase con Brescello e Lentigione sotto la signoria estense fino al 1859, anno in cui ottiene definitiva emancipazione con decreto del dittatore Farini. A Boretto sono state girate alcune scene dei film della saga di Don Camillo e Peppone. Nel film Don Camillo è girata a Boretto la scena della processione al fiume, in particolar modo si può distinguere il profilo della chiesa di San Marco nell'istante in cui il parroco si trova davanti tutti gli uomini di Peppone convenuti presso l'argine.

Tutto il finale del film Don Camillo e l'onorevole Peppone è ambientato a Boretto; tra i luoghi immortalati nel film vi è la stazione, dove Don Camillo si reca a salutare Peppone partente per Roma.

Cucina: Nel territorio di Boretto si coltiva una particolare specie di cipolla conosciuta proprio come borettana.

La cipolla borettana è conosciuta in tutta Italia per il suo inconfondibile sapore, prende il nome da Boretto, un comune in provincia di Reggio Emilia, in cui veniva coltivata fin dal 1400. Oggi però gran parte della produzione avviene nel parmense. È conosciuta anche come cipolla piatta di Como o di Rovato. È una varietà di cipolla molto utilizzata dall'industria dei sottaceti, in Emilia Romagna viene servita con gli gnocchi fritti, salumi e come accompagnamento in generale di secondi piatti. Ha come caratteristiche un bulbo molto appiattito ai poli, piccolo e con tuniche color paglierino.

Cipolle Bianche

Pubblicato il [22 ottobre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Cipolle Bianche



Cipolle Bianche

Quei bei bulbi grossi, piatti, con le tuniche e la polpa di colore bianco argenteo e il sapore dolce: ecco la cipolla bianca, tipica del mese di maggio, che si raccoglie tra aprile e giugno dopo essere stata seminata da ottobre a novembre. Apprezzata sin dall'antichità (si parla di Romani, Egizi e Greci), la cipolla oggi è diffusa in tutto il mondo e viene utilizzata per aromatizzare condimenti o come verdura da consumarsi sia cotta che cruda.

L'effetto lacrimogeno che la contraddistingue è causato da composti solforati, volatili a temperatura ambiente ed idrosolubili: ecco perché, per diminuirne il fastidio, è sufficiente conservare le cipolle in frigorifero o lavarle con acqua prima di accingersi a tagliarle. La caratteristica principale del famoso bulbo è la capacità di insaporire tutte le preparazioni con pochissime calorie: ha un buon contenuto di sali minerali come calcio, fosforo, iodio, fluoro e potassio con numerosi carboidrati solubili quali il glucosio, saccarosio e fruttosio. Inoltre è ricca di vitamine A, B1, B2, B5, PP, C ed E, di flavonoidi e di proteine.

Tra le molte varietà di cipolle si distinguono quelle giallo-dorate, rosse e bianche, sia sferiche che ovali. Se quelle più pregiate e note sono le rosse e dolci di Tropea, le cipolle tipiche della primavera sono quelle bianche, dalla pelle secca all'esterno e un polpa succosa all'interno. Per mantenerne la freschezza e il sapore si devono utilizzare metodi diversi per conservare le cipolle tagliate da quelle non tagliate. Per esempio, le cipolle bianche non tagliate devono essere senza alcun punto molle, da conservare in un luogo asciutto e fresco in cui possono durare anche fino ad un paio di mesi. Mentre una volta tagliate è bene avvolgerle con una pellicola e porla nel contenitore del frigo per le verdure, dove si può conservare fino a 4 giorni.

Particolarmente gustose sono le cipolle bianche al forno in agrodolce, perfette da mangiare con una bella fetta di pane leggermente scaldato. Bastano olio, zucchero semolato, aceto bianco, sale e pepe oltre alle cipolle tagliate a metà in orizzontale dopo aver tolto buccia, gambi e filamenti. Si dispongono su una teglia con il taglio rivolto verso l'alto e si condisce la superficie con tutti gli ingredienti. In forno a 180°C per circa 30 minuti, sono pronte quando si sono ammorbidite, caramellate e leggermente bruciacchiate.

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

Lampascione

Publicato il [9 novembre 2013](#) da [peperonciniedintorni](#)

Lampascione



Lampascione

Scava, scava che qualcosa viene fuori. Questo avrà pensato il primo raccoglitore di bulbi che si ritrovò quasi a 40/50 cm sotto terra un cipollotto di forma tondeggiante e di colore rosso che Oribasio, medico greco di Bisanzio (403-325- a.C) chiamò lampascione, tradotto in tardo latino diventa lampadio, lampiadonis, quindi lampada. La forma a lampadina pare che l'abbia, ma come avranno fatto a pensare alla lampadina senza avere la corrente elettrica? Misteri del cibo.

Ricercato anche per le sue presunte proprietà afrodisiache il lampascione acquista un posto di rilievo nei trattati di medicina e nelle diete proposte dai padri della medicina "Il bulbo commestibile. Il bulbo commestibile è noto a tutti come cosa che si può mangiare; salutare per lo stomaco, libera l'intestino, è rossastro e viene importato dalla Libia; è amaro, simile alla scilla, più salutare per lo stomaco, favorisce la digestione. Tutti sono aspri, danno calore e eccitano al rapporto sessuale...". così lo descrive nel suo "De medicinali materia" Dioscoride Pedanio (medico greco del I secolo d. C.). Anche Galeno ne decanta le virtù ma mette in allarme per le flautenze che questo comporta. "I bulbi sono di difficile cottura ma molto nutrienti e salutari per lo stomaco; inoltre sono purgativi e indeboliscono la vista, ma sono eccitanti nei rapporti sessuali.

Il proverbio dice: Per niente ti gioverà il bulbo se non hai vigore. In realtà sono afrodisiaci tra loro quelli chiamati regali, che sono superiori agli altri, tra i quali quelli rossastri. Invece quelli bianchi e quelli della Libia sono simili alla scilla; i peggiori tra tutti, però, sono quelli egiziani”. Il poeta Ovidio ne consiglia l’uso nelle arti amatorie dando anche un punteggio sulle qualità della provenienza “ Ecco, ti darò anche, per usare ogni dono della medicina, i cibi da evitare e da seguire. Il bulbo della Daunia o quello mandato a te dalle coste della Libia, ti sarà comunque nocivo. Nondimeno è opportuno evitare le afrodisiache ruchette e tutto ciò che prepara i nostri corpi all’amore, mettendo al primo posto quello derivante da Megara, poi quello della Libia e quindi quello della Daunia. Classificazione confermata anche da Plinio nel suo Naturalis Historia dove annota che ” I bulbi di Megara stimolano al massimo grado il desiderio amoroso”. E’ facile immaginare la corsa dei pazienti all’acquisto e ai mercanti e venditori alla speculazione sul prodotto tanto che l’imperatore Diocleziano ne impose addirittura il prezzo nel 301 d.C. nella sezione “de oleribus et pomis”. Quindi grande rispetto e considerazione per questo bulbo rosso, pietanza prelibata il cui uso nel Sud Italia è testimoniato a Roma in età antica, dove i Romani erano soliti offrirlo come cibo augurale nei pranzi nuziali per il suo potere afrodisiaco ed a corte nel tardo medioevo per le sue proprietà curative dello stomaco e del corpo. Tempo in cui i bulbi africani allora sul mercato valevano esattamente il doppio rispetto ai quelli di produzione italica. Nonostante i Romani avevano riempito di strade tutto l’impero, il prezzo di trasporto per mare era di due denari per miglio/tonnellata, quello per terra di cinquanta denari, oggi è esattamente l’opposto e i nostri lampascioni si sono presi, a distanza di parecchi secoli, la loro brava rivincita su quelli africani, quando si dice che la globalizzazione non fa bene! Oggi il lampascione lavorato ha un costo abbastanza alto anche perché , a differenza di altri sottaceti o sott’oli, necessita di una lavorazione esclusivamente manuale che porta a un notevole incremento del prezzo di vendita. Anche se la migliore tradizione prevede che il lampascione venga cotto sotto la cenere e, una volta pulito, semplicemente condito, oppure fritto e condito con mosto cotto. In insalata, fritto in pastella, al forno col capretto, preparato con vino bianco e pancetta , legato a tocchi di salsiccia “a punta di coltello”, oppure con pomodorini invernali appesi, origano e pecorino... il lampascione diventa una prelibatezza e, sinceramente, forse davvero invita alla goduria più sfrenata.

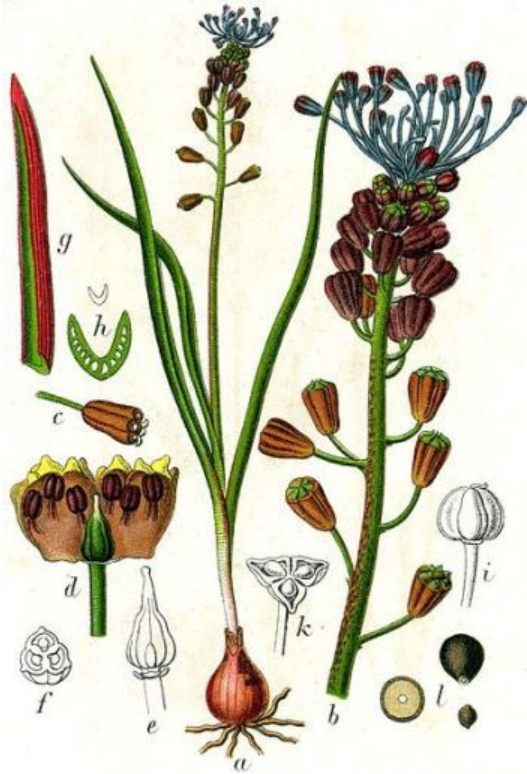
Fonte <http://www.taccuinistorici.it>

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

<http://peperonciniedintorni.giallozafferano.it>



FioriLampascione





Alla Prossima occasione