

## Cipolle Borettane

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Venerdì 14 Agosto 2009 14:25 - Ultimo aggiornamento Venerdì 14 Agosto 2009 14:50

---



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.

Seguono alcune ricette.

## Cipolline in agrodolce

---

### Ingredienti

- 500 g di cipolline borettane
- 2 cucchiari rasi di aceto di vino bianco
- 50 ml d'acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino d'olio extravergine di oliva
- sale

### Preparazione

1. Sbucciare le cipolline, pulirle e sciacquarle abbondantemente.
2. In un bicchiere fare una miscela di aceto, acqua e zucchero, secondo le dosi indicate.
3. In una padella versare l'olio e mettere le cipolline.
4. Accendere il fuoco e far rosolare per un paio di minuti a fuoco vivace.
5. Aggiungere la miscela di aceto, aggiungere un pizzico di sale e cuocere a fuoco basso per 30-40 minuti girando di tanto in tanto.
6. Il tempo di cottura esatto dipende dalla dimensione delle cipolline, che devono risultare morbide, ma non sfaldarsi.

## Cipolle Borettane

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Venerdì 14 Agosto 2009 14:25 - Ultimo aggiornamento Venerdì 14 Agosto 2009 14:50

---

7. A fine cottura, rosolare un minuto a fiamma vivace, regolare di sale e servire immediatamente

Segue una variante con aceto balsamico

## Cipolline in agrodolce all'aceto balsamico

---

Ottimo contorno per qualsiasi tipo di carne.

### Ingredienti

8. **500 gr** cipolline borettane
9. **40 gr** burro
10. sale fino
11. **3 cucchiari** zucchero di canna
12. **3 cucchiari** aceto balsamico

### Preparazione

1. In una padella molto larga fondere il burro.
2. Disponete le cipolline, precedentemente pulite, in un solo strato.
3. Rosolare per qualche minuto.
4. Salare, cospargere 3 cucchiari di zucchero di canna e 3 cucchiari di aceto balsamico.
5. Coprire e cuocere a fiamma bassa per 40 minuti,
6. a meta' cottura girare le cipolline in modo che la cottura risulti omogenea in ambo i lati.
  
7. Aggiungere ogni tanto un po' d'acqua, in modo che non le cipolline non si attacchino alla padella.
8. A fine cottura le cipolline risulteranno caramellate e la salsa scura.
9. Servire non troppo calde.

# INSALATA SAPORITA DI CAVOLO CAPPuccio

## Ingredienti

- g 200 di cavolocappuccio tagliato (crauti)
- g 80 prosciutto di Praga
- g 50 pistacchi
- una carota
- uno spicchio di mela
- 4 cipolline borettane arrostate
- cipolla
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## Preparazione

1. Mettete in una insalatiera il cavolo cappuccio tagliato a striscioline.
2. Raschiate e riducete a striscioline la carota;
3. tagliate allo stesso modo la mela.
4. Unite entrambe all'insalata.
5. Mescolatevi anche le cipolline, i pistacchi tritati e il prosciutto tagliato a dadini.
6. Schiacciate con l'apposito attrezzino un quarto di cipolla e spremetene il sugo sull'insalata.
7. Completatene il condimento con sale, pepe e 2 cucchiaini d'olio.
8. Mescolate e servite.