

# 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.