



Cipolline Selvatiche Vasi 200 g

Bottega Barbieri

Type	Mariné à l'huile
Origine	Italie, Calabria
Producteur	Bottega Barbieri Cosenza
Contenu	200 gr
Numéro d'article	84004200

Commentaires

Au mois de février, dans les zones sauvages du parc du Pollino, commence la récolte des « oignons » comme on les appelle en Calabre ou des « Lampascioni » comme on les appelle dans les Pouilles. Identifiez la pousse verte, qui indique la présence du tubercule et d'un coup ferme de houe creusez jusqu'à trouver ce légume, de couleur rose et de différentes tailles. Après la récolte, le produit est sélectionné et les plus petits sont choisis pour être conservés dans l'huile. On les lave, on enlève la première peau, on les ébouillante dans du vinaigre de vin et, après une courte cuisson, on les laisse refroidir et on les égoutte sur un torchon propre. Le lendemain, ils sont mélangés avec de l'huile d'olive extra vierge, de la menthe, du poivre noir, de l'ail, salés, mis en bocaux et pasteurisés au bain-marie. Après un mois, vous pouvez procéder à la dégustation.