



Cipolline Selvatiche Vasi 200 g

Bottega Barbieri

Tipo	Sott'oli
Origine	Italia, Calabria
Produttore	Bottega Barbieri Cosenza
Contenuto	200 gr
Articolo n.	84004200

Annotazioni

Nel mese di febbraio, nelle aree selvatiche nel Parco del Pollino, comincia la raccolta delle "Cipollizze" come si chiamano in Calabria o "Lampascioni" come le chiamano in Puglia. Si individua il germoglio verde, che sta ad indicare la presenza del tubero e con un deciso colpo di zappa si scava fino a trovare questo ortaggio, di colore rosa e di varie dimensioni. Dopo la raccolta, si seleziona il prodotto e si scelgono quelle più piccole da destinare alla conserva sott'olio. Si lavano, si toglie la prima pelle, si scottano in aceto di vino e, dopo una breve cottura, si lasciano raffreddare e scolare su di un panno pulito. Il giorno dopo si mescolano ad olio extra vergine di oliva, menta, pepe nero in grani, aglio, vengono salate, invasate e pastorizzate a bagnomaria. Dopo un mese si può procedere all'assaggio.