

RICETTE - Marinatura di cipolle rosse



Ecco un modo semplice per aggiungere una piacevole nota di colore rosa vivo e di sapore agrodolce a molti piatti.

Ingredienti

- Cipolle rosse (sono ideali quelle di Tropea, ma vanno bene di qualsiasi tipo)
- Acqua e aceto
- Aglio
- Spezie ed erbe
- Sale
- Zucchero

Preparazione

Tagliate le cipolle a fettine. Non è necessario farle troppo sottili: lo spessore dipenderà da come le volete presentare nei piatti finiti. Separate bene le fettine con le mani, e mettetele in un barattolo di vetro. Potete pressarle un poco, perché non occorre coprirle con una grande quantità di liquido.

Il liquido di marinatura, da bollire in un pentolino, deve essere composto da acqua e aceto: è preferibile usare aceto bianco, per dare alle cipolle finite il caratteristico e attraente colore rosato. Le proporzioni di acqua e aceto variano a seconda delle ricette, da due parti d'aceto per una d'acqua, a una parte d'aceto per tre d'acqua (più acqua si aggiunge, più si stemperano la nota acida e il colore rosa). Se volete sperimentare altre fonti di acidità, potete sostituire in tutto o in parte l'aceto con succo di limone e/o di lime.

Aggiungete un cucchiaino di zucchero e un cucchiaino di sale al pentolino di liquido, e un mix di aromi, spezie ed erbe a vostro gradimento. Potete includere nel pentolino uno spicchio d'aglio, una piccola cucchiata di grani di pepe, di pimento (allspice, o pepe della Giamaica), di semi di senape gialli, una foglia di alloro, timo e aneto.

Portate il liquido a ebollizione, lasciate bollire fino a 5 minuti, e versate il contenuto (inclusi aglio, spezie ed erbe) nel barattolo con le cipolle, fino a coprirle per bene. Chiudete il barattolo, lasciate raffreddare, e quindi conservate in frigorifero. Le cipolle si manterranno fresche per circa due settimane (a seconda di quanto acido si trova nel liquido di marinatura), e faranno una bella figura come complemento di molti piatti, ravvivandoli con note di acidità e di colore. Potrete usare anche il liquido di marinatura per aggiungere note vibranti alle vostre zuppe.