

L'ORTAGGIO

cipolla Maggiolina

È la più precoce tra le varietà di cipolla: arriva sul mercato in giugno e vi rimane circa fino a metà agosto, quando le subentrano le Borettane. Caratterizzata dalle piccole dimensioni (20-50 mm), la polpa della Maggiolina è di colore bianco lucente, con riflessi verdognoli, e consistenza **croccante**. La produzione (circa 10 mila tonnellate) si concentra in Emilia, dove viene coltivata in pieno campo, raccolta meccanicamente e lasciata essiccare al massimo per 3-4 giorni. Fresca, viene destinata soprattutto all'estero, dove è molto apprezzata, mentre le più piccole sono richieste dall'industria conserviera per essere messe sott'aceto. Al supermercato si trovano in vendita in reticelle o in vaschetta, già pulite. Come tutte le cipolle bianche, il loro utilizzo in cucina è come condimento o come contorno, cotte al forno, oltre a essere adatte a **conservas casalinghe**.

➤ **Prezzo al super: da € 3,50/kg circa**

Con il contributo di Matteo Freddi, produttore - www.cipollefreddi.it

LA RICETTA

IN AGRODOLCE

Pulite 1,5 kg di **cipolline**, scottatele in acqua bollente e scolatele. Fate caramellare 250 g di **zucchero** in una pentola d'acciaio con 1,5 dl d'acqua. Unite 1 bicchiere di **aceto**,

6 dl di **vino bianco**, 1 dl di **Marsala**, 2 cucchiaini di **sale grosso**, 1 foglia d'**alloro** e 8 grani di **pepe nero**: fate sobbollire per 15'; aggiungete le cipolline e cuocetele per 5-10'.

Quindi, toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare. Distribuitele in 4 vasetti e copritele con il loro sciroppo di cottura; chiudete ermeticamente i vasi e sterilizzatele per 20-25'. Lasciatele raffreddare nell'acqua.

