

Cipolle al sale

UNA RICETTA SEMPLICISSIMA E DI UNA SEMPLICITÀ DISARMANTE. LA CIPOLLA AL SALE DI SALVATORE TASSA, INCONTRATA PER CASO QUALCHE GIORNO FA SULLA GAZZETTA GASTRONOMICA*. DI MIO, HO PROVATO A REINTREPRETARLA IN CHIAVE MEDITERRANEA, CERCANDO DI ESALTARE AL MASSIMO L'INCONTRO TRA LA DOLCEZZA LEGGERMENTE ACIDULA DELLA CIPOLLA DI MONTORO ED IL GUSTO FRUTTATO E UN PO' PICCANTE DELL'OLIO.

A completare il tutto, poi, la forza di un caprino lucano stagionato e reso aromatico dai semi di finocchietto selvatico. Il risultato? Delicatamente sorprendente, sia per consistenza che per sapore e profumi. Morbida e cremosa, la prima. Marcati e nel contempo delicati ma sapidi gli altri due.

Servono:

1 cipolla a persona (meglio che siano di grandezza simile e cuocerne qualcuna in più, per precauzione, visto che durante lo svuotamento potrebbe accadere di romperle)

2 cucchiaini di Olio DOP "Terre d'Otranto, sempre a persona.

Formaggio grattugiato (in questo caso, ho usato un formaggio caprino lucano, al finocchietto selvatico)

Pepe nero

2 kg di sale grosso

Innanzitutto, ho cosperso dell'abbondante sale in una teglia su cui ho appoggiato le cipolle che ho ricoperto con il sale residuo. Ho messo in forno, poi, a 160 gradi: ci sono volute circa due ore: il tempo - ovviamente - varia a seconda della loro grandezza. Una volta cotte (lo si capisce esercitando su di loro una leggera pressione e controllando che inizino a sembrare leggermente "svuotate") e leggermente raffreddate, le ho estratte dal sale e pulite delicatamente con uno strofinaccio tagliando loro la crosta con una forbice. Poi, aiutandomi con un cucchiaino, le ho svuotate della polpa che ho ridotto in crema aiutandomi con un minipimer ed emulsionandola con l'olio. Ho poi corretto di sale e, con altrettanta delicatezza, ho riempito le cipolle fino all'orlo. Poi, formaggio abbondante e ancora un filo di olio e in forno, a gratinare per circa cinque minuti.

Leggi il post su [Scatti Golosi](#)

*Leggi l'articolo della [gazzetta gastronomica](#)