

Frittata di cipolla

Frittata di Cipolla Rossa di Tropea: Ingredienti per 4 persone:1 Kg. di cipolle rosse ;4 uova-formaggio Parmigiano ;mezzo bicchiere di olio di Oliva ;Sale e Pepe Procedimento: Affettate sottilmente le cipolle di Tropea e lasciatele cuocere in padella per un tempo sufficiente a farle appassire; dopo di che toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare e sgocciolare un pochino.Fatto ciò, aprite le uova in una terrina, sbattetele con una forchetta finchè non saranno spumeggianti, con aggiunta di sale, pepe, prezzemolo e parmigiano; unite anche le cipolle ed incorporatele con cura.Il composto di uova e cipolla v`a messo in una padella di adeguate dimensioni e fatto cuocere a fuoco moderato.Tagliate, infine, la frittata a spicchi e servitela tiepida. IN QUASI TUTTI I PIATTI DELLA GASTRONOMIA CALABRESE TROVERETE IL GUSTO DOLCE E DELICATO DELLA TIPICA “CIPOLLA ROSSA DI TROPEA” COLTIVATA NELLA ZONA DI RICADI - CAPO VATICANO TROPEA E NEI COMUNI LIMITROFI, RICERCATA NEI MERCATI DI MEZZO MONDO PER LE SUE QUALITA’ NUTRIZIONALI E TERAPEUTICHE.A Capo Vaticano potete gustarla all' Hotel Ristorante " La Bussola "

Vincitore della prima sagra della Cipolla di Tropea a Ricadi.

Per informazioni consultare il sito web: www.albergolabussola.com