

NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •

ONIONS BURNT



CALCOLATA PER 12 PORZIONI DI ZUPPA DI CIPOLLE "ONIONS BURNT"

CIPOLLE SOTTACETO

Cipolle	180 g
Aceto di sidro.....	270 g
Zucchero cristallo.....	45 g
Sale fino	1 g

Tagliare la cipolla a lamelle.

Scaldare l'aceto, lo zucchero e il sale in un pentolino.

Immergere le cipolle nell'aceto, **coprire** con pellicola a contatto e **conservare** in frigorifero per almeno 3 ore.

ZUPPA DI CIPOLLE

Cipolle	1230 g
Olio d'oliva	310 g
Zucchero cristallo.....	45 g
Vino bianco.....	310 g
Acqua.....	1540 g
Sale fino	15 g
Pepe nero in grani.....	10 g
TADOKA affumicato NOROHY	12 g
Aglione nero.....	30 g

Tagliare le cipolle a lamelle e **farle rosolare** in padella con l'olio d'oliva.

Una volta che le cipolle sono ben cotte, **aggiungere** lo zucchero e **fare caramellare**, **sfumare** con il vino bianco.

Aggiungere l'acqua, il sale e il pepe, poi fare cuocere per circa 15 minuti fino a ottenere un sapore intenso.

Filtrare e **mettere** da parte le cipolle.

Sciogliere il TADOKA affumicato nel brodo. **Mettere** da parte.

Recuperare due terzi delle cipolle cotte e **frullarle** con l'aglio nero fino a ottenere una purea liscia.

Tritare molto finemente le cipolle rimaste e **farle rosolare** in una padella con olio d'oliva, quindi **mettere** da parte.

FINFERLI SALTATI IN PADELLA

Finferli	135 g
Olio d'oliva	10 g
Sale fino	3 g

Pulire i finferli e, se necessario, tagliarli a metà.

Scaldare l'olio d'oliva in una padella, **arrostire** i finferli e **aggiungere** il sale.

Mettere da parte.

CIPOLLE AL FORNO

Cipolle	620 g
Olio d'oliva	20 g
Sale grosso.....	205 g
Sale fino	2 g

Tagliare le cipolle a metà, **bruciacchiare** con un cannello la superficie tagliata. **Disporre** le cipolle in un piatto sopra a del sale grosso.

Aggiungere un filo d'olio e del sale.

Cuocere per circa 20 minuti a 180°C, fino a quando la cipolla non sarà morbida.

CROSTINI DI PANE

Pane rustico	238 g
Olio d'oliva	12 g

Tagliare il pane a cubetti di 1 cm, **mescolarlo** con l'olio d'oliva.

Tostare in forno a 180 °C per circa 5 minuti.

Formaggio Comté	200 g
-----------------------	-------

Il giorno prima, **preparare** le cipolle sottaceto.

Preparare la zuppa di cipolle, la composta di cipolle e le cipolle arrostiti. **Conservare** al caldo.

Preparare i finferli saltati in padella, le cipolle al forno e i crostini. **Conservare** al caldo.

Scolare i sottaceti e tagliare dei cubetti di formaggio Comté di 0,5 cm.

Su un piatto, **realizzare** un cerchio di composta di cipolle con una tasca senza bocchetta di circa 40 g.

Sulla composta, **disporre** alternando 20 g di crostini, 15 g di cubetti di Comté, 10 g di cipolle sottaceto, 10 g di cipolle arrostiti e 10 g di finferli.

Al centro del cerchio, **disporre** circa 40 g di composta di cipolle e adagiarci sopra la cipolla cotta al forno, precedentemente privata della buccia.

Scaldare il brodo e disporlo al centro del piatto.

