

LAND BOX

Le cinque declinazioni della cipolla



Cipolla alla brace, conservata nel suo olio

Ingredienti

- 4 cuori di cipolla grandi
- 500 ml di semi
- Sale q.b.

Procedimento

Ricavare delicatamente il cuore delle cipolle, mantenendolo il più possibile integro.

Disporre i cuori in una teglia e lasciarli appassire lentamente in forno a legna a 150°C fino a quando risultano teneri ma ancora compatti (45-60 minuti circa).

Una volta appassiti, passarli rapidamente sulla brace viva per ottenere una leggera affumicatura e una sottile nota tostata, senza proseguire la cottura.

Lasciare raffreddare completamente.

Disporre i cuori in un vaso sterilizzato, coprirli interamente con l'olio e lasciare maturare almeno **24 ore** prima dell'utilizzo.

Olio verde di fronde di cipolla

Ingredienti

- 300 g di fronde di cipolla
- 600 g di olio di semi di vinacciolo (o altro olio di semi delicato)

Procedimento

Lavare accuratamente le fronde ed eliminare eventuali parti rovinate.

Inserire fronde e olio nel Thermomix o in un frullatore ad alta velocità.

Frullare portando progressivamente la temperatura a **55°C** e mantenerla per circa **15 minuti**, fino a quando la clorofilla sarà completamente estratta nell'olio.

Filtrare con un'etamina o un filtro molto fine.

Lasciare decantare alcune ore in frigorifero e separare delicatamente l'olio limpido dagli eventuali residui depositati sul fondo.

Si ottiene un olio dal colore verde intenso, con profumi erbacei, freschi e leggermente pungenti.

Fondo bruno di cipolla ossidata

Ingredienti

- 1 kg di scarti di cipolla (bucce, primi strati e ritagli)
- 1,5 l di acqua
- 150-200 g di cipolla ossidata
- Sale q.b.
- Xantana (facoltativa)

Procedimento

Tostare leggermente gli scarti di cipolla in forno o in casseruola fino a sviluppare leggere note caramellate. Trasferirli in pentola a pressione con l'acqua e cuocere per circa **1 ora**.

Filtrare accuratamente il liquido e ridurlo lentamente fino a ottenere un fondo molto concentrato, intenso e lucido.

Cipolla ossidata

Disporre cipolle intere in una camera climatica mantenendo una temperatura di circa **30°C** e un'umidità del **70-80%** per **2-3 settimane**, fino a ottenere una cipolla completamente ossidata, dal colore scuro e naturalmente ricca di dolcezza e umami.

Frullarne una parte e incorporarla al fondo durante la riduzione.

Se necessario, addensare con una minima quantità di xantana.

Regolare il sale solo al termine della preparazione.

Il risultato è una salsa intensa, naturalmente dolce, sapida e ricca di umami.

Crema di cipolla caramellata

Ingredienti

- 800 g di cipolle bianche
- 40 g di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.

Procedimento

Affettare finemente le cipolle.

Cuocerle lentamente con l'olio in una casseruola a fuoco molto dolce per **1½-2 ore**, mescolando frequentemente.

Le cipolle dovranno perdere completamente la loro acqua e sviluppare una caramellizzazione naturale, assumendo un colore bruno intenso senza mai bruciare.

Trasferire nel frullatore e lavorare fino a ottenere una crema liscia e setosa.

Regolare di sale se necessario.

Una crema estremamente dolce, elegante e facilmente digeribile.

Chutney di cipolla

Ingredienti

- 500 g di cipolle rosse
- 120 ml di aceto di mele
- 70 g di zucchero di canna
- 10 g di sale
- 30 ml di olio extravergine di oliva

Procedimento

Affettare finemente le cipolle.

Scaldare l'olio in una casseruola e far stufare dolcemente le cipolle fino a quando avranno perso gran parte della loro acqua e risulteranno morbide e traslucide.

Aggiungere lo zucchero e lasciarlo sciogliere lentamente, favorendo una leggera caramellizzazione naturale.

Versare l'aceto di mele e proseguire la cottura a fuoco basso per circa 35-45 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a ottenere una consistenza morbida, lucida e leggermente sciropposa.

Regolare di sale e invasettare ancora caldo.

Il risultato è un chutney essenziale, dal perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità, in cui la cipolla rimane l'assoluta protagonista.

Come servire la degustazione di cipolla LAND

La degustazione è pensata per essere completata in pochi minuti, così da gustare ogni preparazione alla giusta temperatura.

Cuore di cipolla alla brace

Aprire il vasetto, scolare delicatamente i cuori di cipolla e scaldarli per qualche minuto in padella, in forno a 160°C oppure nel microonde. Tamponarli leggermente con carta assorbente prima di servirli. È ottimo anche tagliato finemente su bruschette, come accompagnamento a un tagliere di salumi e formaggi o accanto a carni e verdure alla brace.

Fondo bruno di cipolla

Scaldare la quantità desiderata in un pentolino oppure nel microonde. È ideale per accompagnare carni, arrostiti, verdure grigliate, risotti o come salsa ricca di umami.

Crema di cipolla caramellata

Scaldare delicatamente in un pentolino oppure direttamente nel vasetto aperto nel microonde. Perfetta su bruschette, per mantecare un risotto, condire una pasta o accompagnare formaggi e carni bianche.

Chutney di cipolla

Pronto all'uso, non necessita di essere riscaldato. Ideale con formaggi, arrostiti, salumi, hamburger e panini gourmet.

Impiattamento

Disporre una quenelle di crema di cipolla caramellata sul fondo del piatto. Adagiare accanto il cuore di cipolla alla brace ben caldo. Nappare con il fondo bruno di cipolla, aggiungere una piccola punta di chutney e completare con qualche goccia di olio verde di fronde di cipolla.

Un piatto essenziale che racconta la cipolla attraverso **cinque consistenze** e **cinque interpretazioni**: dolce, affumicata, intensa, fresca e agrodolce.