

Friggione

Categoria: Antichi Sapori - Verdure e contorni



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 10 min
 **Cottura:** 210 min
 **Dosi per:** 4 persone
 **Costo:** Molto Basso
 **Difficoltà:** Molto Basso

Nota Aggiuntiva: 4 ore per la macerazione della cipolla

Il friggione è una specialità tradizionale bolognese, si tratta di una sostanziosa salsa a base di cipolle bianche e pomodori pelati.

Il friggione è considerata una ricetta veramente storica tant'è che la ricetta originale viene conservata presso la Camera di Commercio di Bologna, privilegio riservato solo ai più conosciuti tortellini, alle tagliatelle e al ragù.

La preparazione del friggione è in realtà molto semplice, un pò più lunga la preparazione, a causa dei tempi di macerazione, è consigliato pertanto prepararlo alla sera prima per l'indomani.



Ingredienti

>> Cipolle bianche, 2.5 kg	>> Strutto 2 cucchiaini
>> Pomodori pelati, 200 gr	>> Zucchero 1 cucchiaino
>> Sale 1 cucchiaino	

Preparazione



Per preparare il friggione iniziate mondando le cipolle bianche (1), poi affettatele molto finemente con una mandolina o con un coltello affilato. Ponetele in una ciotola capiente e aggiungete il cucchiaino di sale grosso



e quello di zucchero (4), lasciate macerare il tutto per almeno 4 ore mescolando di tanto in tanto. Mettete le cipolle e il liquido che avranno rilasciato in un tegame aggiungendo lo strutto (5), lasciate cuocere a fuoco basso per almeno 2 ore rimestando di tanto in tanto (6).



Quando le cipolle si saranno scurite aggiungete i pomodori pelati (7) e continuate la cottura per almeno un' altra ora e mezza; il risultato finale dovrà essere una specie di crema (8), a questo punto regolate di sale e pepe. Servite il friggione su dei crostini (9), oppure come salsa di accompagnamento per carne o polenta.