



## Friggione

### Descrizione

La campagna che da Medicina si estende fino a Budrio è conosciuta fin dal [Medioevo](#) per la coltivazione della cipolla. Questi due comuni, con Ozzano dell'Emilia, Castenaso, Molinella, Baricella, Minerbio e Granarolo dell'emilia, occupano la pianura orientale bolognese.

Terra mirabile per natura, arte e storia, dove civiltà preistoriche come quella villanoviana hanno lasciato il segno, ma anche il luogo di ville incornicate da parchi e giardini, costruite tra il '500 e l'800 e di chiese affrescate.

Territorio che si estende fino all'oasi naturalistica di [Campotto](#) e alle valli di Argenta, dove la natura si esprime in ogni sua forma.

Il **friggione bolognese** è un **contorno tipico della tradizione culinaria bolognese**. Si tratta di una ricetta a base di **cipolle** e **pomodori** che si può gustare in ogni stagione: caldo d'inverno e freddo d'estate. Come **antipasto** con una fetta di pane casereccio, o **contorno**, a pranzo o a cena. Il friggione è incredibilmente gustoso.

### Ingredienti:

- 4 kg di cipolle bianche
- 300 gr di pomodori pelati freschi
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di sale grosso
- 2 cucchiai di strutto.

### Preparazione:

Affettare le cipolle finemente e lasciarle macerare con il sale e lo zucchero per circa 2 ore.

Versare il tutto in un tegame, unire lo strutto e cuocere a fuoco lento per 2 ore.

Aggiungere i pomodori tagliuzzati e continuare la cottura ancora per 1 ora.

Il friggione è ottimo per accompagnare carni bollite o polenta.

**Data di creazione**

2013/10/05

**Autore**

redazione