

Lo scalogno di Romagna è un prodotto tipico delle campagne locali, ed è un ingrediente fondamentale per molti piatti della tradizione.

*Ingredienti:*

- 1 kg. di scalogno
- Olio extra vergine di oliva
- Aceto
- 200 gr. di sale grosso
- Pepe in grani

*Preparazione:* selezionare degli scalogni uniformi di media e grossa pezzatura, quindi pulirli eliminando la buccia esterna. Posizionarli dentro a un recipiente e ricoprirli con il sale grosso per 2 giorni. Trascorso questo tempo ed eliminato il sale, gli scalogni vanno immersi completamente nell'aceto, dove devono riposare per altri 2 giorni. Una volta sgocciolati e asciugati con un panno di cotone, sistamarli all'interno di barattoli di vetro e ricoprirli completamente d'olio d'oliva e grani di pepe. Prima di consumarli è meglio aspettare un mese.