

CIPOLLINE IN AGRODOLCE

500gr. di cipolline - 2 cucchiaini di aceto bianco - 50ml. di acqua - un cucchiaino di zucchero - un cucchiaino di olio di oliva - sale

In una padella antiaderente versare l'olio e mettere le cipolline sbucciate e lavate; accendere il fuoco e rosolare le cipolline a fuoco vivo per qualche minuto. Aggiungere, tutto miscelato, l'aceto, l'acqua e lo zucchero. Salare e far riprendere il bollore. Abbassare la fiamma e cuocere lentamente per 30-40 minuti. (attenzione a non farle sfaldare) A fine cottura alzare la fiamma per qualche minuto e regolare di sale.

RICETTE DI CUCINA