

Cipolline in agrodolce

*Circa 30 cipolline da servire fra
gli antipasti o come contorno*

Ingredienti

<i>Cipolline pesate già pelate</i>	<i>g</i>	<i>500</i>	<i>Sale</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Olio d'oliva</i>	<i>g</i>	<i>30</i>	<i>Scorza di limone - pezzetti</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Zucchero – cucchiani quasi colmi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>Chiodi di garofano</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Aceto balsamico</i>	<i>g</i>	<i>50</i>	<i>Foglie d'alloro</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Acqua</i>	<i>g</i>	<i>100</i>	<i>Grani di pepe</i>	<i>n</i>	<i>3</i>

		Lavate e pulite le cipolline salandole con abbondanza. Lasciatele macerare per una notte
Ore	18,00	In una padella capace mettete lo zucchero nell'olio facendolo caramellare leggermente a fiamma bassa
	18,05	Risciacquate le cipolline e aggiungetele allo zucchero (date la precedenza a quelle più grosse)
	18,07	Fatele rosolare dolcemente a tegame scoperto. Devono raggiungere un bel colore ambrato
	18,35	Aggiungete acqua, aceto, limone, chiodo di garofano, alloro e pepe. Coprite e fate bollire lentamente
	18,50	Controllate se l'acqua è sufficiente. Eventualmente fatela asciugare o aggiungetene
	19,00	Se piccole le cipolline saranno pronte e acqua ed aceto evaporati. Servitele calde, tiepide o fredde