

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolle sott'aceto

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di olio vegetale
- 1 cucchiaio di aceto
- 1 foglia d'alloro
- pepe
- sale
- zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le cipolle, tritare la cipolla più grossa e tagliare le più piccole in due. Mettere le cipolle in una casseruola smaltata, aggiungere l'aceto, l'olio vegetale, il pepe, la foglia d'alloro, scaldare sul fuoco e quindi far raffreddare. Le cipolle così preparate dovrebbero essere morbide ma elastiche.