

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolline in agrodolce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **cipolline in agrodolce** sono un [contorno](#) tipico della cucina italiana, soprattutto di quella **campana**. Si tratta di **cipolle** piccole, di solito si usano le **borettane**, cotte in una casseruola con **burro**, **zucchero e aceto**, che creano una **glassa** dal caratteristico gusto **dolce e aspro**. Le **cipolle in agrodolce** si accompagnano bene a [secondi piatti](#) di carne o pesce, ma possono essere servite anche come [antipasto](#) con **salumi e formaggi**. Seguendo la **nostra video ricetta con passo passo fotografico**, potrai cucinare anche tu questo delizioso piatto **semplice, economico e versatile** e sempre gradito, infatti le cipolline in agrodolce piacciono sempre a tutti!

Ecco altre **ricette con la cipolla** che dovresti provare perché sono **davvero buone!**

[Cipolline arrosto](#)

[Cipolle al forno](#)

[Cipolle rosse caramellate](#)

[Zuppa di cipolle rosse](#)

[Frittata di cipolle](#)

INGREDIENTI

CIPOLLINE 500 gr

ZUCCHERO 40 gr

ACETO DI VINO BIANCO 170 ml

BURRO 20 gr

BRODO VEGETALE 2 mestoli

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come cucinare delle buone cipolline in agrodolce da fare in casa: in una padella aggiungi un po' di olio d'oliva e il burro, fai sciogliere facendo attenzione a non far colorire altrimenti prenderebbe un cattivo sapore, aggiungi le cipolline precedentemente lavate ed asciugate, falle rosolare un paio di minuti a fiamma vivace e mescolando con un cucchiaio di legno.





2 Aggiungi due mestoli di brodo vegetale caldo e abbassa un po' la fiamma, chiudi la padella con il suo coperchio e fai cuocere così per circa 10 minuti.



3 Aggiungi, quindi, lo zucchero e fai sciogliere completamente mescolando spesso.



4 Ora sfuma con l'aceto di vino bianco e fai cuocere altri 10 minuti fino a che il liquido di cottura non si sarà ben ridotto e si sarà formata una glassa.

Metti le cipolline con la loro glassa in un piatto da portata e servi (vedi consigli).



CONSIGLIO

Per assaporare al meglio le cipolle in agrodolce ti consiglio di lasciarle riposare e di servirle a temperatura ambiente o tiepide; l'ideale sarebbe prepararle il giorno prima.

Conserva le cipolline in agrodolce in frigorifero per 2-3 giorni, ben chiuse in un contenitore ermetico.