

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolline in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

½ kg di cipolline
50 g di grasso di prosciutto
½ bicchiere di aceto
2 cucchiari di zucchero
½ bicchiere di olio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 In un tegame, far sciogliere a fuoco lento il grasso di prosciutto tritato e l'olio di oliva. Aggiungere lo zucchero, mescolare, poi unire l'aceto. Mettere le cipolline, già sbucciate e lasciate in acqua fredda, nel tegame col sughetto, salare e pepare e cuocere coperte. Servirle calde.