

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di cipolle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 500 gr

ZUCCHERO 250 gr

ACQUA

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le cipolle sotto acqua corrente poi, con un coltello, pulitele e tagliatele grossolanamente.

Mettete le cipolle tagliate in un pentolino antiaderente insieme all'acqua (all'inizio circa due bicchieri poi eventualmente aggiungetene in cottura) e allo zucchero.



2 Mettete il pentolino sul fuoco mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.

Fate bollire a fuoco lento fino ad addensamento (considerate che la densità che si nota quando la confettura sta bollendo è minore rispetto a quando la stessa sarà a temperatura ambiente).



3 Disponete in un contenitore e servite una volta che la confettura sia raffreddata.

Può essere consumata con sul pane o in accompagnamento a formaggi e bolliti misti di carne.

