

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di cipolle borettane

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 1 kg di cipolle borettane
- 50 ml di aceto balsamico
- 400 g di zucchero
- 50 g di uvetta sultanina
- 50 g di pinoli.

PREPARAZIONE



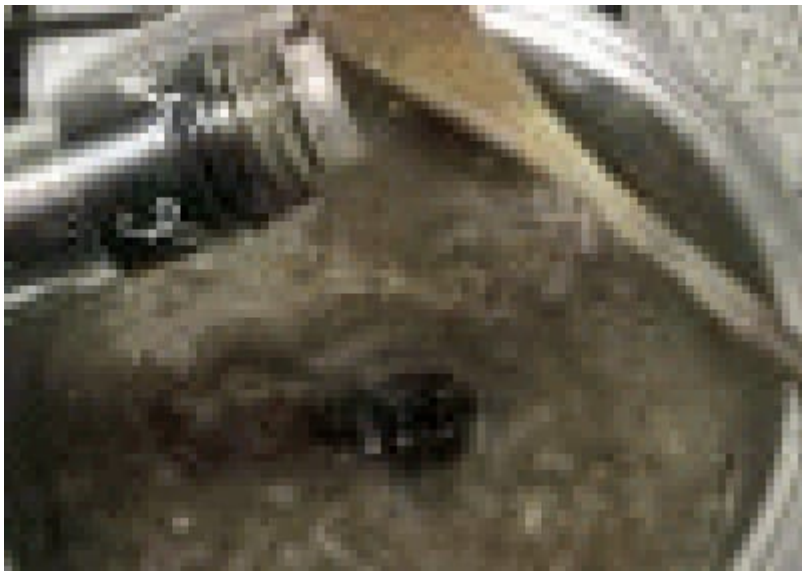
- 2 Sbucciate le cipolle e tagliatele in quattro, mettetele in una pentola con l'aceto, lo zucchero e l'uvetta.



- 3 Fate cuocere fino a quando si è ritirata un poco di acqua di vegetazione, a questo punto con il mixer ad immersione frullare il composto (se volete potete togliere qualche uvetta per lasciarla intera nella marmellata).



4 Se volete una marmellata meno dolce aggiungete un poco di aceto balsamico.



5 Fate cuocere per 15 minuti, il composto deve sobbollire.

Nel frattempo fate bollire i barattoli ed i coperchi.

Aggiungete alla marmellata anche i pinoli.



6 Mescolare bene e togliere dal fuoco.

Invasare, chiudete e capovolgete i barattoli, fateli raffreddare e conservare in luogo asciutto.



