

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di cipolle di Tropea

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 kg di cipolle di Tropea
- 600 g di zucchero
- 2 mele grattugiate
- 1 limone e mezzo spremuto.

La marmellata di cipolle di Tropea è una preparazione semplice da fare ma che spesso non viene in maniera perfetta. Provate questa ricetta e verrà benissimo!

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Tagliare le cipolle a fettine.



3 Mettere tutti gli ingredienti in pentola.



- 4 Far prendere bollire e cuocere semicoperto, prima a fuoco basso e poi medio per un'ora, un'ora e mezzo.



- 5 Invasare a caldo (nei vasetti sterilizzati 10 minuti in forno a 100°), chiudere bene, capovolgere, coprire con un panno fino a completo raffreddamento.



NOTE

Ottima coi formaggi, ma si sposa bene anche con carni alla griglia. Sottovuoto si conserva per lungo tempo ma una volta aperto il vasetto meglio conservarlo in frigorifero.