

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata di cipolle rosse di Tropea

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

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



Se amate fare tutto da voi e vi piace sperimentare soprattutto nuovi abbinamenti, la marmellata di cipolle rosse di Tropea è ciò che fa per voi! Una ricetta semplicissima da realizzare che vi farà fare un figurone! Provatela!

## INGREDIENTI

- 1 kg di cipolle rosse di Tropea già pulite e mondate
- 2 dl di aceto di mele o di vino
- 1 dl di aceto di rosmarino e 1 dl di aceto di lamponi (il tipo d'aceto è a vostro piacere)
- 4 foglie di alloro
- 1 cucchiaino da minestra di sale
- 500 g di zucchero.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le cipolle a metà e poi a fettine di 2mm, per non avere dei fili troppo lunghi.

Metterle in una ciotola di vetro, assieme all'aceto, il sale e le 4 foglie di alloro.



- 2** Ecco le cipolle con aceto, sale e alloro. Questo miscuglio deve aspettare per minimo 3 ore , meglio se 4.



- 3** Dopo 3 ore e 1/2 aggiungere 500 g di zucchero, mescolare ed aspettare minimo 4 ore, meglio se 5! La ricetta prevede che durante questa attesa, fuoriesca un bel po' d'acqua di vegetazione, ed è risultato così.



4 E adesso mettere la marmellata a cuocere.



5 Ecco la marmellata, dopo 15 minuti di cottura.



6 La marmellata è pronta per essere messa nei vasi, togliere l'alloro.



7 Invasare.



8 Chiudere i vasi subito e capovolgerli. Con le quantità date, si ricavano 4 vasetti da 125 g, quindi 500 g di marmellata.

