

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolle caramellate

di: *Maria*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Alzi la mano chi ama le cipolle caramellate. Eh già vi capiamo perché sono troppo buone e farle in casa non è assolutamente difficile! Perfette per arricchire panini gustosi e preziose alleate in crostini o da abbinare ai formaggi. La ricetta che vi proponiamo è semplice e decisamente infallibile e siamo sicuri che diventerà presto anche un vostro cavallo di battaglia! Provate a farle subito e magari scriveteci nel box dei commenti con cosa le avete sposate! Se amate poi particolarmente questo speciale prodotto della terra, vi proponiamo anche un'altra ricetta eccellente: che ne dite di farle [farcite](#)? Anche queste sono ottime e poi sono perfette per natura, grazie alla loro conformazione per

accogliere qualunque tipo di ripieno. Provatele subito!

Se le amate poi in modo viscerale ecco per voi altre ricette con le cipolle da provare assolutamente:

[cipolle al forno](#)

[frittata di cipolle](#)

[cipolle fritte](#)

INGREDIENTI

CIPOLLE BIANCHE 1,2 kg

ZUCCHERO DI CANNA 25 gr

ACQUA 1 bicchiere

ACETO BALSAMICO ½ bicchierini

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare le cipolle caramellate iniziate pulendo le cipolle, ovvero rimuovendo gli strati esterni più duri, asportando le estremità e dividendole a metà, quindi affettatele ad uno spessore di circa 1 centimetro.

Trasferite le cipolle in una casseruola aggiungete l'olio extravergine, l'acqua lo zucchero di canna ed il sale; mescolate bene e fate prendere calore.











2 Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma moderata per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Scoperchiate e proseguite la cottura per altri 45 minuti; sempre a fuoco moderato.

Le cipolle si devono asciugare e scurire, durante la cottura mescolatele frequentemente.

Trascorsi i 45 minuti alzate la fiamma unite sfumate con l'aceto balsamico, fate evaporare velocemente la parte alcolica dell'aceto ed amalgamate il tutto.

Nelle ultime fasi cominceranno ad attaccarsi e sbruciacchiarsi unite quindi pochissima acqua per deglassare il fondo.











3 Rimuovete dal fuoco, le cipolle caramellate sono pronte.



