

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolline borettane sott'olio

di: *Cookaround*

DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CIPOLLE BORETTANE 1 kg
ACETO DI VINO BIANCO 1 l
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
MENTA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE GROSSO

Le cipolline borettane sott'olio sono un antipasto gustoso e semplice da realizzare. Troverete qui la ricetta e tutti i segreti per preparare questa conserva a casa vostra.

Se amate le cipolline non perdetevi la nostra ricetta delle [cipolline in agrodolce](#), facile e deliziosa!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare le cipolline borettane sott'olio, prima di tutto pulite bene le cipolline, eliminate la pellicina esterna e, tenete momentaneamente da parte. Portate a bollore in una casseruola, l'aceto di vino bianco.



- 2 Nel frattempo preparate un trito abbastanza fine di aglio, peperoncino rosso piccante e menta fresca, che servirà per aromatizzare le cipolline al momento dell'invasettatura.





3 Quando l'aceto di vino bianco avrà raggiunto il bollore, salate leggermente l'aceto con un pizzico di sale grosso; prendete le cipolline borettane e tuffatele nell'aceto bollente, lasciatele sbollentare per qualche minuto, facendo attenzione a non farle cuocere troppo.



4 Trascorso il tempo di cottura desiderato, scolate le cipolline e lasciatele raffreddare bene.



5 Una volta che le cipolline borettane si saranno raffreddate, prendete i vasetti di vetro sterilizzati e, iniziate ha riempirli con le cipolline. Aromatizzate le cipolline con il trito preparato in precedenza di aglio, peperoncino rosso piccante e menta.





6 Quando avrete riempito i barattoli, versate all'interno dei vasetti l'olio extravergine d'oliva e, ricoprite completamente le cipolline. Sigillate bene i barattoli e, lasciate passare qualche giorno prima di consumarle a vostro piacere.



