

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolline in agrodolce

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **cipolline in agrodolce** sono un [contorno](#) classico, **facile e veloce da preparare**. Il gusto dolce dello zucchero si bilancia perfettamente con l'acidità dell'aceto, creando una **glassa saporita** che avvolge le cipolline. Ottime calde o fredde, le cipolline in agrodolce sono una ricetta perfetta per accompagnare [secondi piatti](#) di carne o formaggi stagionati.

INGREDIENTI PER LE CIPOLLINE IN AGRODOLCE

CIPOLLINE 500 gr

ZUCCHERO 40 gr

ACETO DI VINO BIANCO 170 ml

BURRO 20 gr

BRODO VEGETALE 2 mestoli

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

COME SI FANNO LE CIPOLLINE IN AGRODOLCE

- 1** Inizia lavando e asciugando le cipolline. Scalda una padella con un filo d'olio d'oliva e il burro.



- 2** Una volta sciolto il burro, aggiungi le cipolline e falle rosolare per un paio di minuti a fiamma vivace, girandole spesso.



3 Versa due mestoli di brodo vegetale caldo, abbassa la fiamma a media, copri con un coperchio e lascia cuocere per circa 10 minuti.





4 Quando le cipolline sono morbide, aggiungi lo zucchero e mescola bene per farlo sciogliere completamente.



- 5 Sfuma con l'aceto di vino bianco, aggiusta di sale e prosegui la cottura per altri 10 minuti, finché il liquido si sarà ristretto e avrà formato una deliziosa glassa.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa cipolline tutte della stessa dimensione per una cottura uniforme.

Il burro dona morbidezza e lucentezza alla glassa, ma può essere sostituito con olio per una versione più leggera.

Se ti avanzano, usale come farcitura per panini o su crostini con formaggi cremosi.

Puoi usare anche l'aceto balsamico per una versione più intensa e scura.

COME SI CONSERVANO LE CIPOLLINE IN AGRODOLCE

Le cipolline in agrodolce si conservano in frigorifero per 3-4 giorni, chiuse in un contenitore ermetico. Sono ottime anche il giorno dopo, quando i sapori si sono ben amalgamati. Puoi anche

conservarle sott'olio per qualche giorno in più.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Melanzane sott'olio: perfette come antipasto o contorno.

Peperoni in agrodolce: colorati e saporiti.

Zucchine trifolate: leggere e veloci da preparare.

Cipolle caramellate: ideali da abbinare ai formaggi.

Cipolle rosse caramellate: fresca e con un tocco agrodolce naturale.