

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolle rosse caramellate

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI PER CUCINARE LE CIPOLLE ROSSE CARAMellate

CIPOLLE ROSSE 5
ZUCCHERO DI CANNA 80 gr
ACETO BALSAMICO 30 ml
SALE 1 pizzico

Le cipolle rosse caramellate sono perfette per dare un tocco di dolcezza a piatti salati. Preparale per accompagnare formaggi, carni o anche per farcire panini gourmet.

COME FARE LE CIPOLLE ROSSE CARAMellate

- 1 Ecco come cucinare delle deliziose cipolle caramellate rosse: per prima cosa sbuccia le cipolle rosse, tagliale a metà e quindi a fette, infine raccoglile in una terrina.

In una padella antiaderente fai sciogliere a fiamma dolce il burro, unisci la cipolla e mescola, a questo punto aggiungi anche lo zucchero di canna.





- 2 Bagna le cipolle con l'aceto balsamico e un pizzico di sale, tieni la fiamma bassa e cuoci per circa 20 minuti, mescolando spesso. Per non fare attaccare le cipolle alla padella, è importante mescolarle spesso, infatti, se si dovessero bruciare rovineresti irrimediabilmente la riuscita del piatto. Le cipolle devono diventare trasparenti e, nello stesso tempo, mantenere il colore rosso. Una volta terminata la cottura lascia raffreddare e metti in piccoli piatti o ciotole. Le cipolle rosse caramellate vanno consumate fredde o tiepide.





CIPOLLE ROSSE CAMELLATE: UN CONTORNO DOLCE E SAPORITO PER

Le cipolle rosse caramellate sono una ricetta gustosa e versatile, perfetta per accompagnare tantissimi tipi di piatti. Con il loro sapore dolce e delicato, si abbinano benissimo a formaggi stagionati, carni alla griglia o possono essere utilizzate come [antipasto](#) su [bruschette](#) e [crostini](#). Preparare le cipolle rosse caramellate è semplice: basta cuocere lentamente le cipolle rosse con zucchero, aceto e un pizzico di sale fino a ottenere una consistenza morbida e un colore caramellato. Questa ricetta è ideale come contorno, antipasto o anche come condimento, è la tipica preparazione che regala ai piatti un sapore unico e originale che conquista tutti.

COME CONSERVARE LE CIPOLLE ROSSE CAMELLATE

Le cipolle rosse caramellate possono essere conservate in frigorifero per 4-5 giorni, chiuse in un contenitore ermetico per mantenere il loro sapore e consistenza. Prima di servirle nuovamente, puoi riscaldarle brevemente in padella o gustarle anche fredde. Per una conservazione più lunga, puoi anche sterilizzare i vasetti e conservarle chiuse sottovuoto per diversi mesi, perfette per essere utilizzate quando desideri aggiungere un tocco di dolcezza ai tuoi piatti.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Vediamo come usare le cipolle rosse caramellate in caso dovessero avanzare. Aggiungile

come ingrediente per un hamburger gourmet fatto con burger buns fatti in casa, oppure aggiungerle a una quiche o a una frittata. Se hai delle cipolle crude avanzate, puoi utilizzarle per preparare una vellutata o aggiungerle a un brodo vegetale per arricchirne il sapore.