

MARMELLATE E CONSERVE

Cipolle sottolio di Elena

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di cipolline pulite
80 g di sale fino
80 g di zucchero
aceto bianco
olio di semi.

PREPARAZIONE

- 1 In un recipiente mettere le cipolline con lo zucchero e il sale e lasciare a macerare per 24 ore mescolando ogni tanto.



2 Passate le 24 ore scolare le cipolline e tenere il succo che hanno fatto.

Misurare il succo e aggiungere alle cipolline tanto aceto quanto è il succo che hanno fatto. Bisogna rimettere anche il succo oltre all'aceto nelle cipolline poi lasciare ancora 24 ore sempre mescolando ogni tanto.



3 Scolarle lasciarle asciugare per un po' su un canovaccio poi invasarle e coprirle di olio.



4 Il procedimento è tutto a crudo, aspettare un mesetto prima di mangiarle.

