

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolline alla monegasca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 40 cipolline fresche
- 6 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
- 8 cucchiai di aceto
- 8 cucchiai di vermuth secco o vino bianco secco
- 2 foglie di alloro
- sale
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 punta di zafferano (facoltativo)
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 100 g d'uva sultanina
- prezzemolo tritato (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola o tegame dai bordi alti, riunire le cipolline, l'olio, l'aceto, il vermuth, l'alloro, il sale, il pepe e l'acqua quanto basta per coprire appena il tutto.

Portare a bollore leggero e far cuocere per 15 minuti a fuoco dolce.

A questo punto sciogliere lo zafferano in un goccio di acqua fredda ed aggiungerlo al resto, unire anche il concentrato di pomodoro, mescolare e continuare la cottura per 15-20 minuti o comunque fino a che le cipolline non diventano morbide. Aggiungere l'uva sultanina e far cuocere ancora sino a che quest'ultima non diventi tenera.

Lasciar raffreddare e riporre in frigorifero fino al momento di servirle, preferibilmente in un piatto fondo immerse nella loro salsa.

