

MARMELLATE E CONSERVE

Cipolline in agrodolce

di: *manu14*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

cipolline
1 l di aceto di vino bianco
100 g di olio
50 g di zucchero
70 g di sale grosso
1 bicchiere di acqua.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le foglie e le radici alle cipolline.

Metterle a bagno nell'acqua, sfregarle in modo da pulirle bene.

Versare i rimanenti ingredienti in una pentola, quando il liquido bolle versare le cipolline e cuocerle al dente.

Versare le cipolline nei barattoli di vetro, coprire con il liquido bollente.

Chiudere con il tappo.