

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolline in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

circa 20 cipolline
2-3 cucchiari di olio extravergine di oliva
2-3 cucchiari di aceto bianco
1-2 cucchiari di zucchero
poco dado vegetale
poca farina
sale.

PREPARAZIONE

1 Infarinate le cipolline.

In una padella mettete l'olio fatelo scaldare ed unite le cipolline.



2 Salate e fate rosolare, girandole quando la base è ben dorata.



3 Unite il dado, l'aceto, lo zucchero ed acqua fino a coprire le cipolline.



- 4 Coprite e fate cuocere fino a quando la salsa non si è ristretta unendo dell'acqua se necessario.



- 5 La salsa deve diventare ambrata.

