

MARMELLATE E CONSERVE

# Cipolline in agrodolce

di: *silvestra*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **13 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La ricetta che vogliamo darvi qui è un prezioso asso nella manica, perché trattandosi di una conserva è un alleato prezioso quando ad esempio ci sono ospiti a cena magari invitati all'improvviso. Fare la cipolline in agrodolce è davvero semplice ma il risultato finale è talmente ottimo che andranno a ruba. Le cipolline in agrodolce sono infatti un contorno delizioso sia per i secondi di carne che quelli di pasce. Fatte in questo modo poi, risultano anche leggere, perché si sa molti hanno difficoltà a mangiarle, invece dando loro un bollo, sono meno pesanti. Oltre che come contorno saporito possono essere servite anche come aperitivo o come

antipasto, magari messe in ciotoline accanto a un ricco tagliere di salumi e formaggi. Provate questa ricetta dal risultato eccellente, e vedrete che meraviglia! L'unico problema? Il problema più grande relativo a queste cipolline è che sono talmente buone che spariscono tutte subito! Si mangiano davvero ad occhi chiusi ed è per questo motivo che vi consigliamo di farne tante ma proprio tante!

Consigliamo anche a chi non le apprezza di fare un piccolo "sforzo" e di provare a mangiare queste e vedrete che cambierete di certo opinione. Perché in effetti c'è chi le ama e chi le odia, noi apparteniamo ovviamente alla seconda categoria, anzi le amiamo così tanto che vi proponiamo anche un'altra ricetta con questo meraviglioso prodotto della terra: che ne dite di fare questa favolosa [frittata](#)? Anche questa è facile e veloce ed è decisamente economica, un vero must per le cene improvvisate!

Se cercate altre ricette con le cipolline eccone qui alcune deliziose:

[cipolline arrosto](#)

[cipolline e polpettine](#)

[cipolline borretane sott'olio](#)

## INGREDIENTI

CIPOLLINE 2 kg

ACETO DI VINO BIANCO 1 l

ACQUA 2 l

SALE 100 gr

ZUCCHERO 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
bicchiere

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare e conservare le cipolline in agrodolce procedete nella seguente maniera: prendete e pulite le cipolline. Riempite con dell'acqua una capace casseruola, trasferite le

cipolline all'interno della casseruola, accendete il fuoco, portate a bollore e lasciate lessare per qualche minuto.



- 2 Mentre le cipolline si stanno lessando, preparate il liquido che servirà per la conservazione delle cipolline. Versate dell'acqua in una ciotola, poi aggiungete all'acqua: l'aceto di vino bianco, lo zucchero e il sale. Con l'aiuto di una frusta sbattete il tutto, in modo tale da far sciogliere completamente lo zucchero e il sale.





- 3** Dopo che il sale e lo zucchero si saranno sciolti completamente, aggiungete al composto anche l'olio extravergine d'oliva e continuate a sbattere, il liquido di conservazione delle cipolline è pronto.



- 4** Trascorso il tempo di cottura delle cipolline, scolatele, raccoglietele in una ciotola e lasciatele raffreddare.



- 5** Prendete dei vasi di vetro sterilizzati, adagiate dentro ogni vaso le cipolline lessate e fatte raffreddare, fino ad riempire completamente il vaso, dopodichè ricoprite completamente le cipolline con il liquido preparato in precedenza.





**6** Dopo avere riempito e ricoperto completamente le cipolline con il liquido, posizionate all'interno dei vasi un pressino, questo farà sì, che le cipolline rimangano completamente ricoperte dal liquido di conservazione.

Sigillate con il tappo e conservate in un luogo asciutto.

