

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolline in agrodolce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le cipolline in agrodolce costituiscono un ottimo contorno per secondi di carne saporiti. La dolcezza e l'acidità dell'agrodolce aiutano a controbilanciare un secondo grasso e sapido.

INGREDIENTI

CIPOLLINE 500 gr
ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
BURRO 20 gr
BRODO VEGETALE 1 mestolo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1** Fate fondere il burro con l'olio extravergine d'oliva in una padella, preferibilmente antiaderente.



2 Aggiungete le cipolline e fatele saltare.



3 Continuate la cottura delle cipolline aiutandovi con un mestolo di brodo vegetale.



4 Coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere per circa 10 minuti.



5 Cospargete di zucchero e lasciate che si sciogla.



6 Quando lo zucchero è completamente sciolto, sfumate con l'aceto di vino bianco; salate adeguatamente.





7 Continuate la cottura fino a che il fondo di cottura non sia ben ridotto.



8

Servite le cipolline in agrodolce sia calde che fredde, a piacere.