

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**



Se cercate un [contorno](#) saporito e sfizioso, perfetto da abbinare a carni o pesce grigliati, questo è ciò che fa per voi. Le cipolline in agrodolce costituiscono un ottimo accompagnamento per [secondi piatti](#) ricchi e saporiti. La dolcezza e l'acidità dell'agrodolce aiutano a controbilanciare i sapori più decisi, creando un equilibrio perfetto!

Provate questa nostra versione molto semplice da preparare a casa e se cercate altre ricette con le cipolle ecco per voi altre idee gustosissime:

[Cipolline arrosto](#)

[Cipolle al forno](#)

[Cipolline ripiene](#)

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 Per fare la ricetta delle cipolline in agrodolce, per prima cosa fate fondere il burro con l'olio extravergine d'oliva in una padella, preferibilmente antiaderente.



- 2 Aggiungete le cipolline, ben lavate e asciugate, 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 Cuocete fino a che il fondo di cottura non si sarà ben ridotto.



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