

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di cipolle rosse

di: *brigidaa*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

1 kg di cipolle rosse (pulite)

600 g di zucchero

2 foglie di alloro fresco

3 pezzetti di cannella

6 chiodi di garofano

150 g di uvetta

2

5 dl vino bianco secco

2

5dl aceto di vino bianco

sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco le cipolle utilizzate per questa ricetta:

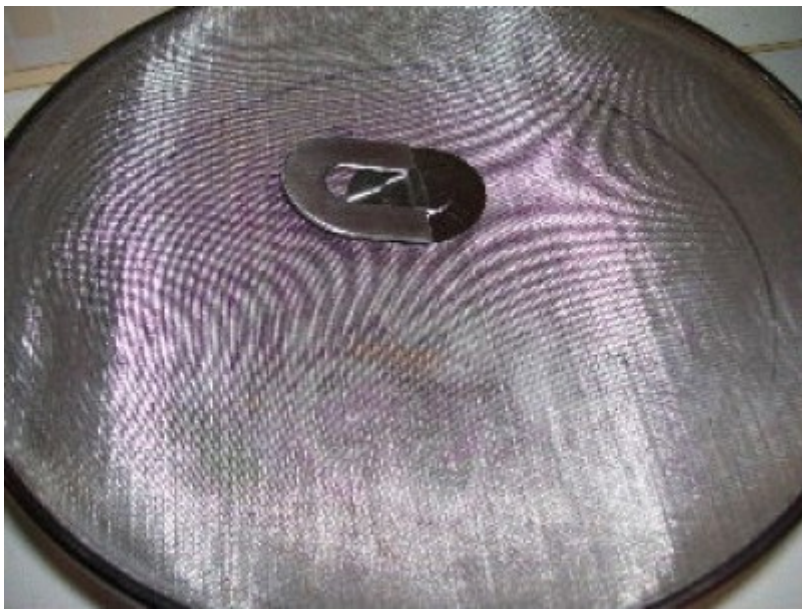


- 2 Sbucciare le cipolle ed affettarle fini, metterle in una bacinella con l'alloro, l'uvetta, lo zucchero, poco sale e le spezie.





3 Lasciare insaporire per 12 ore in un posto fresco.



4 Trasferire tutto in una pentola di acciaio o in rame, aggiungere il vino e l'aceto.



5 Mescolando, fare prendere bollire, abbassare e fare cuocere finchè non si addensi. Fare la prova piattino dopo ca 50 minuti.

Prima di invasare, togliere la cannella e l'alloro. I chiodi di garofano si possono anche lasciare.

Invasare e capovolgere.



