

MARMELLATE E CONSERVE

# Confettura di cipolle

di: *Masly*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 500 gr

ZUCCHERO 250 gr

ACQUA

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate le cipolle sotto acqua corrente poi, con un coltello, pulitele e tagliatele grossolanamente.

Mettete le cipolle tagliate in un pentolino antiaderente insieme all'acqua (all'inizio circa due bicchieri poi eventualmente aggiungetene in cottura) e allo zucchero.



**2** Mettete il pentolino sul fuoco mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.

Fate bollire a fuoco lento fino ad addensamento (considerate che la densità che si nota quando la confettura sta bollendo è minore rispetto a quando la stessa sarà a temperatura ambiente).



**3** Disponete in un contenitore e servite una volta che la confettura sia raffreddata.

Può essere consumata con sul pane o in accompagnamento a formaggi e bolliti misti di carne.

