

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di cipolle di Tropea

di: *cindystar*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 kg di cipolle di Tropea
- 600 g di zucchero
- 2 mele grattugiate
- 1 limone e mezzo spremuto.

La marmellata di cipolle di Tropea è una preparazione semplice da fare ma che spesso non viene in maniera perfetta. Provate questa ricetta e verrà benissimo!

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Tagliare le cipolle a fettine.



3 Mettere tutti gli ingredienti in pentola.



- 4 Far prendere bollire e cuocere semicoperto, prima a fuoco basso e poi medio per un'ora, un'ora e mezzo.



- 5 Invasare a caldo (nei vasetti sterilizzati 10 minuti in forno a 100°), chiudere bene, capovolgere, coprire con un panno fino a completo raffreddamento.



NOTE