

SALSE E SUGHI

Salsa agrodolce di ciliegie e cipolla rossa: la ricetta express in 5 minuti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Hai ospiti improvvisi per l'aperitivo e il solito tagliere ti sembra un po' banale? Questa **salsa agrodolce di ciliegie e cipolla rossa** è lo sprint gourmet che salverà la tua serata.

Dimentica per un momento la classica [salsa rosa](#) o la fresca [salsa mediterranea al limone](#), perfette per altre occasioni ma meno adatte a formaggi di grande carattere.

Oggi ti proponiamo una **salsa per formaggi stagionati fatta in casa** capace di creare un contrasto unico tra l'acidità dell'aceto, la dolcezza

della frutta e la nota pungente della cipolla.

Se nel tuo cuore c'è già un posto speciale per le [cipolle caramellate](#), questa variante estiva e fruttata ti conquisterà fin dal primo assaggio.

La vera magia di questa ricetta sta nel metodo di cottura: un **chutney di ciliegie al microonde** pronto in soli 5 minuti, senza accendere i fornelli e senza fare fumo.

A differenza della tradizionale [salsa agrodolce](#) di ispirazione asiatica, questa preparazione valorizza gli ingredienti del nostro territorio in chiave moderna.

Non parliamo della solita [salsa alle ciliegie](#) pensata per i dessert, ma di un condimento sapido e aromatico che rivoluzionerà i tuoi abbinamenti.

Se per i piatti di carne cerchi sempre la spinta decisa del [chimichurri](#), per i tuoi antipasti a base di latticini amerai questa consistenza ricca.

Segui i nostri passaggi per preparare questa **salsa agrodolce veloce 5 minuti** e trasforma un semplice aperitivo in un'esperienza memorabile.

INGREDIENTI PER LA SALSA AGRODOLCE DI CILIEGIE

CILIEGIE 300 gr

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA media - 1

ZUCCHERO DI CANNA 40 gr

ACETO DI MELE 40 ml

ACQUA 1 cucchiaio da tavola

SALE FINO 1 pizzico

PEPE NERO macinato al momento -

PEPERONCINO IN POLVERE facoltativo -

1 pizzico

ZENZERO FRESCO facoltativo -

COME SI FA LA SALSA AGRODOLCE DI CILIEGIE PASSO PASSO

- 1** Sbuccia la cipolla rossa prestando molta attenzione a non buttare via le sue tuniche esterne violacee.

Ti consiglio di conservarle: sono perfette per donare un colore intenso e un sapore terroso al tuo **brodo vegetale di scarti**.

Ora prendi la cipolla che hai pulito e **affettala finemente** sul tagliere per prepararla alla cottura.

2 **Lava le ciliegie fresche** sotto l'acqua corrente e privale con cura del loro peduncolo.

Procedi poi a **denocciolarle e tagliarle a metà**, così che rilascino al meglio tutti i loro succhi naturali.

3 Prendi un **contenitore in vetro o ceramica** che sia adatto alla cottura nel forno a microonde.

Versa al suo interno le ciliegie a metà, la cipolla affettata, lo zucchero di canna, l'aceto di mele e l'acqua.

Aggiungi un pizzico di sale, il pepe nero e l'eventuale peperoncino, poi **mescola bene il tutto** per amalgamare i sapori.

4 **Copri il contenitore** con un coperchio per microonde o con della pellicola trasparente idonea e opportunamente bucherellata.

Aziona l'elettrodomestico alla **massima potenza (800W-1000W)** e imposta la cottura per **5 minuti**.

COME CONSERVARE LA SALSA AGRODOLCE DI CILIEGIE E CIPOLLE

Vuoi preparare questa deliziosa salsa in anticipo? Nessun problema, la **conservazione della salsa agrodolce** è facilissima.

Una volta fredda, trasferisci la preparazione in un **barattolo di vetro a chiusura ermetica** ben pulito.

Puoi conservare il tuo **chutney di ciliegie fatto in casa** in frigorifero per un massimo di **7-10 giorni**

L'azione combinata dello zucchero di canna e dell'aceto di mele funge da conservante naturale, mantenendo intatti i sapori.

Ti consiglio di tirarla fuori dal frigorifero circa **10 minuti prima di servirla**, così da esaltare al meglio tutti i profumi.

Sconsigliamo invece la congelazione, poiché potrebbe alterare la consistenza perfetta della cipolla e la piacevole densità della salsa.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Per un risultato impeccabile, ti consiglio di scegliere delle **ciliegie sode e polpose**, evitando quelle troppo mature che rilascerebbero troppa acqua.

Se dopo i primi 5 minuti la consistenza ti sembra ancora troppo liquida, fai cuocere per **un altro minuto senza coperchio** per far evaporare i liquidi in eccesso.

Vuoi personalizzare il profumo del tuo chutney? Prova ad aggiungere un pizzico di **zenzero fresco grattugiato** o una bacca di cardamomo schiacciata durante la cottura.

Se non hai a disposizione l'aceto di mele, puoi sostituirlo tranquillamente con dell'**aceto di vino bianco** di buona qualità, preferibilmente delicato.

Per un abbinamento da veri intenditori, servila leggermente tiepida accanto a un **tagliere di Pecorino Romano DOP** o a formaggi erborinati molto intensi.