

CIPOLLINE IN AGRODOLCE



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.



Dosi e 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 cucchiaio da tavola
sale q.b.

Preparazione

1 Fate fondere il burro con l'olio extravergine d'oliva in una padella, preferibilmente antiaderente.
2 Aggiungete le cipolline 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.