



Scopri come preparare le cipolline sott'olio da avere sempre a disposizione per ogni momento 'stuzzicante'.

**Ingredienti:** 500 ml di aceto, 4 foglie di alloro, 5 chiodi di garofano, 1 kg di cipolline fresche, 6 bacche di ginepro, 1 cucchiaino di senape in polvere, 250 ml di vino bianco, 1 cucchiaino di sale, 2 cucchiari di zucchero

#### **Procedimento**

1 - Prendi le cipolline lavale e mondale. Versa in una pentola l'aceto, il vino bianco, il sale e le spezie. Porta tutto ad ebollizione, aggiungi le cipolline che lascerai a sobbollire per altri 10 minuti. Scola e fai raffreddare le cipolline sopra un vassoio.

2 - Lascia asciugare le cipolline per circa 10 ore all'aria. Una volta trascorso questo tempo, mettile nei vasetti e ricopri di olio di semi di arachide.

#### **Come concludere**

Una volta ultimata la preparazione, riponi i vasi in un luogo buio e asciutto. Dopo qualche giorno controlla nuovamente i vasi perché molto probabilmente le cipolline avranno assorbito parte dell'olio. Aggiungi l'olio mancante e richiudi nuovamente. Bisogna attendere circa quaranta giorni prima di mangiare le cipolline.

