

CIPOLLINE IN AGRODOLCE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
800 gr	Cipolline
1 cucchiaio	Capperi sott'aceto
q.b.	Carotine sott'aceto
50 gr	Burro
2 cucchiaini	Zucchero
½ bicchiere	Aceto
	Sale
	Pepe

PREPARAZIONE:

Sbucciare le cipolline; lavarle e metterle per un quarto d'ora a mollo in acqua fredda; scaldare il burro, aggiungere lo zucchero, farlo sciogliere, poi mettere l'aceto; mettere le cipolline sgocciolate, regolare il sale e il pepe, coprire e cuocere mezz'ora; per ultimo aggiungere i capperi e le carotine, far insaporire.