

CIPOLLINE ALL'UVETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 mazzetti di cipollotti freschi,
- 100 g di uvetta sultanina,
- 15 cl di vino bianco secco,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 3 cucchiaini di passato di pomodoro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- peperoncino in polvere,
- sale,
- pepe,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Sciacquate l'uvetta.

Mondate i cipollotti eliminando i gambi.

Mettete cipolle e uvetta in una pentola con il vino, lo zucchero, la passate di pomodoro, l'olio, l'aceto e 15 cl di acqua.

Salate, pepate, aggiungete un pizzico di peperoncino.

Portate a ebollizione, riducete la fiamma e lasciate cuocere per quindici minuti a fuoco lento.

Quando le cipolle sono tenere versatele in un piatto di portata, lasciatele raffreddare e fatele marinare per due ore in frigorifero.

Cospargete di prezzemolo e servitele molto fredde.