

CIPOLLINE DELIZIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cipolline,
- 200 g di pomodori pelati,
- 50 g di aceto di vino bianco,
- 50 g di vino bianco secco,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 limone,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 2 chiodi di garofano,
- 1 noce di burro,
- sale,
- pepe.

Ponete in un tegame un cucchiaio d'olio, una noce di burro e un cucchiaio di zucchero e fate scaldare a fuoco dolce fino a quando il miscuglio avrà preso colore.

Unite le cipolline, mondate e lavate, e fatele rosolare per qualche minuto a calore moderato, dopodiché bagnatele con l'aceto e il vino.

Aggiungete due chiodi di garofano, un cucchiaio di succo di limone, la polpa dei pomodori, il sale necessario e una macinata di pepe e proseguite la cottura a fiamma molto bassa fino a quando le cipolline saranno tenere ma ancora sode.

Scolatele e sistematele nei vasi.

Fate ridurre il fondo di cottura a calore moderato e, quando si sarà addensato, filtratelo con un colino e versatelo nei vasi con gli ortaggi.

Cospargete il tutto con un filo d'olio d'oliva, chiudete ermeticamente i vasi e fateli sterilizzare per 15 minuti.

Riponete i recipienti in un luogo fresco e buio, dove le cipolline si conserveranno non oltre sei mesi.

Al momento dell'uso, fatele scaldare a bagnomaria e regolate di sale e pepe, se necessario.