

CONTORNO MEDITERRANEO CON CIPOLLA IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di verdure surgelate (melanzane, zucchine, patate),
- 1 cipolla,
- olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- aceto di vino,
- brodo,
- pepe,
- sale.

Affettare grossolanamente una grossa cipolla e farla appassire in un tegame con olio.

Cospargere con lo zucchero e bagnare con qualche cucchiaio di aceto.

Salare, pepare e portare a completa cottura con poco brodo.

Far rinvenire in un'altra padella le verdure, unire la cipolla in agrodolce, mescolare bene e servire.