

VERDURE IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cipolline
- 6 carciofi
- 100 g di olive verdi
- 1/2 cipolla rossa
- 2 cucchiaini aceto di vino
- 2 cucchiaini zucchero
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Sbucciare le cipolline e cuocerle in acqua salata per 15 minuti.

In una casseruola soffriggere con l'olio la cipolla tritata, unire i carciofi puliti e tagliati a spicchi e le cipolline; salare, pepare e cuocere coperto per mezz'ora.

Aggiungere le olive snocciolate, l'aceto e lo zucchero, mescolare, lasciare cuocere per qualche minuto e servire.