

CIPOLLINE IN AGRO-DOLCE

Ingredienti:

- olio,
- grasso di prosciutto (tritato),
- aglio tritato,
- cipolla tritata,
- aceto,
- zucchero,
- sale,
- cipolline,
- pepe.

Scegliete delle cipolline piccole e bianche che non presentino muffa o altri segni di deterioramento.

Mondatele, pelatele e lavatele.

Scottatele in una pentola con coperchio, dove avrete portato all'ebollizione tre parti di aceto a 6° con una parte di acqua, lasciandole bollire per non meno di 4 minuti e scolatele.

Intanto soffriggete in un poco d'olio il grasso di prosciutto, l'aglio e la cipolla, tutto ben tritato.

Aggiungetevi le cipolline e rosolatele un poco.

Cospargete di zucchero, sale ed eventualmente pepe, e coprite con una soluzione di aceto e acqua in quantità uguali.

Cuocete a fuoco lento fino ad ottenere un sugo denso, e lasciate bollire per 10 minuti.

Versate poi il prodotto bollente nei vasi di vetro, appena lavati con acqua calda e applicate subito le capsule, decisamente ma senza forzare troppo.

Capovolgete i vasi su una superficie non fredda; raddrizzateli solo dopo che sono passati almeno 10 minuti e continuate il raffreddamento all'aria.