
BRUSCHETTA CON CIPOLLINE IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 300 g di cipolline
- 80 g di burro
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di farina
- 1 spruzzata di salsa di soia
- sale

Mettete in una padella il burro e l'olio.

Aggiungete lo zucchero e dopo qualche secondo l'aceto, mescolate.

Mettete nella padella le cipolline che avrete precedentemente lasciato riposare in acqua fredda per almeno 2 ore.

Salatele e aggiungetevi la farina e la salsa di soia.

Fate cuocere per circa 45 minuti e, se il caso, irrorate il tutto con acqua calda.

Bruscate il pane e conditelo con le cipolline.