

CIPOLLINE ALLA VENETA

Ingredienti per 4 persone:

- 3000 g di cipolline
- 250 g di olio d'oliva
- 200 g di zucchero
- 500 g di pomodori pelati
- 40 g di cioccolato di copertura amaro
- 2 foglie di alloro
- alcuni chiodi di garofano
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- sale
- pepe

Buttare le cipolline in acqua bollente e far prendere l'ebollizione nel minor tempo possibile.

Scolarle e, quando sono tiepide sbucciarle, lasciandole intere.

Mettere sul fuoco una placca che le contenga tutte.

Nella placca versare l'olio con lo zucchero.

Con precauzione ed a fuoco lento, far scaldare lo zucchero finché diventa dorato (mantenerlo però costantemente mescolato).

Quindi buttarvi dentro le cipolline asciutte.

Mescolare ed aggiungere sale e pepe, qualche chiodo di garofano, le foglie d'alloro, i pomodori pelati tritati, il cioccolato di copertura raschiato o tritato; bagnare con il vino bianco.

Rimescolare tutto e far bollire prima sulla fiamma, poi coprire la placca e collocarla in forno già caldo, per cinque minuti.

Togliere la placca dal forno, assaggiare le cipolline, ed eventualmente salarle.

Con una paletta forata togliere le cipolline e collocarle subito nei vasi.

Fra ridurre un poco il sugo rimasto e versarlo sulle cipolline in vaso.

Chiudere subito i vasi ermeticamente e, per maggior sicurezza, farli sterilizzare per 15 minuti.