

## CIPOLLINE SOTTO ACETO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cipolline
- 100 cl di aceto di vino bianco (o aceto di vino rosso)
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di pepe in grani
- 4 cucchiari di olio d'oliva
- 2 foglie di alloro
- sale

Tuffate le cipolline per un minuto in acqua in ebollizione quindi scolatele e passatele subito nell'acqua fredda.

Tagliate il piccolo gambo con le forbici e spellatele con un coltellino tagliando solo leggermente la parte di sotto in modo che le cipolline non si sfaldino.

A lavoro ultimato, mettete l'aceto in una casseruola di acciaio inossidabile, unitevi lo zucchero, le foglie di alloro, il pepe, l'olio e una manciata di sale.

Fate alzare il bollore e tuffatevi le cipolline lasciandole cuocere per tre minuti dalla ripresa dell'ebollizione quindi spegnete e lasciate raffreddare.

Sistamate le cipolline in due o più vasetti di vetro a chiusura ermetica lasciando un vuoto di circa due dita dall'orlo.

Copritele con il liquido di cottura e, se non fosse sufficiente, aggiungete altro aceto, avendo l'accortezza di farlo prima bollire e raffreddare.

Chiudete i barattoli e conservateli in luogo fresco.