

## CIPOLLINE SOTT'OLIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cipolline sbucciate
- 50 cl di aceto di vino bianco
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 4 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaio di zucchero
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate le cipolline, ponetele in un tegame con mezzo litro d'aceto, un bicchiere di vino bianco secco, una foglia d'alloro, quattro chiodi di garofano, un cucchiaio di zucchero e una presa di sale.

Portate il tutto a ebollizione e lasciate cuocere per 10 minuti.

Trascorso questo tempo, scolate le cipolline, stendetele su un panno pulito e fatele asciugare.

Infine distribuite gli ortaggi in una serie di vasi, copriteli interamente con olio d'oliva e chiudete i recipienti.

Controllate il livello dell'olio nei due giorni seguenti, aggiungendone dell'altro per sostituire quello assorbito dalle cipolline, dopodichè riponete i vasi in un luogo buio e asciutto, dove le cipolline si conserveranno per circa un anno.