

## CIPOLLINE SOTT'OLIO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di cipolline
- 150 cl di vino bianco
- 150 g di aceto di vino bianco
- pepe
- sale
- alcune bacche di ginepro
- olio d'oliva

Sbucciate con cura le cipolle dopo averle scottate leggermente in acqua bollente; fatele asciugare al sole per qualche ora.

In una pentola, portate ad ebollizione l'aceto ed il vino, quindi versatevi le cipolle e fate cuocere per 5 minuti circa; scolatele e mettetele ad asciugare all'ombra (preferibilmente in una zona ben ventilata).

Mettete le cipolline in barattolini, avendo cura di ricoprirle per bene con l'olio d'oliva, spruzzate con il pepe un pizzico di sale ed il ginepro.

Aspettate che siano trascorsi almeno un paio di giorni prima di richiudere i barattoli, in modo da controllare, ed eventualmente aggiungere, l'olio (che deve sempre arrivare al bordo del barattolo).

Chiudete ermeticamente i barattoli, etichettateli e lasciateli in un luogo buio per circa due mesi prima di aprirli.