

## CIPOLLINE SOTT'OLIO 4

Ingredienti per 12 persone:

- 3000 g di cipolline
- 100 cl di aceto di vino
- 50 cl di vino bianco
- olio d'oliva
- peperoncino
- sale

Sciacquate le cipolline e sbucciatele e poi stendetele su un panno ad asciugare.  
In una pentola mettete aceto, vino bianco, sale e pepe e quando bolle gettatevi le cipolline.  
Fatele bollire 5 minuti, poi scolatele e mettetele ad asciugare all'ombra per 2 ore.  
Preparate i vasetti di vetro e sistematele ben compresse e coperte d'olio.  
Chiudete e aspettate un mese prima di mangiarle.