

Cipolle rosse in agrodolce

Le **cipolle rosse in agrodolce** sono un contorno molto aromatico preparato con le cipolle rosse e una miscela di acqua, aceto e zucchero. Sono ottime mangiate su fette di buon pane casareccio, ma anche come accompagnamento di carni e pesci.

D'estate è possibile preparare le **cipolle rosse in agrodolce** con le cipolle rosse di Tropea, più tenere e dolci.

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **100Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 100 ml di acqua
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 300 g di cipolle rosse
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Menta in foglie per decorare

PREPARAZIONE

- Fare una miscela con le dosi indicate di acqua, aceto e zucchero.
- Pulire le cipolle eliminando lo strato esterno di consistenza cartacea e tagliarle a spicchi.
- In una padellina mettere l'olio, le cipolle e farle rosolare a fiamma vivace per 2 minuti mescolando di frequente.
- Aggiungere quindi la miscela di acqua, aceto e zucchero, un pizzico di sale, lasciar riprendere il bollore e cuocere con coperchio a fiamma medio-bassa per 15 minuti.
- A fine cottura scoperchiare, alzare la fiamma, unire un pizzico di sale e far ben asciugare il fondo di cottura mescolando spesso.
- Aggiungere verso la fine un'ulteriore spolverizzata di zucchero per favorire la formazione della glassa.
- Servire decorando con le foglie di menta.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne e pesce.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

