

# Cipolline in agrodolce

Le **cipolline in agrodolce** sono un contorno realizzato con le cipolline borettane, una varietà di cipolline molto note per la sua squisitezza, dalla classica forma schiacciata.

Le **cipolline in agrodolce** cuociono in una miscela di acqua, zucchero e aceto e caramellano a fine cottura fino ad assumere il classico colore dorato. Per gustarle nel pieno del loro sapore farle ben intiepidire.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **120Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di cipolline borettane
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 50 ml di acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Sale

## PREPARAZIONE

- Sbucciare le cipolline, pulirle e sciacquarle in acqua fresca.
- In un bicchiere fare una miscela di aceto, acqua e zucchero, secondo le dosi indicate.
- In una padella versare l'olio e mettere le cipolline. Accendere il fuoco e far dorare per un paio di minuti a fiamma vivace.
- Aggiungere la miscela di aceto, due pizzichi abbondanti di sale fino e attendere che riprenda il bollore.
- Abbassare la fiamma, coprire e lasciar cuocere lentamente per 20 minuti girando di tanto in tanto. Il tempo di cottura esatto dipende dalla dimensione delle cipolline, che devono risultare morbide, ma non sfaldarsi.
- A fine cottura, scoperchiare, alzare la fiamma e saltarle per un paio di minuti finchè non hanno assunto un bell'aspetto dorato.
- Regolare di sale e lasciar intiepidire prima di servirle.

## PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne e pesce.

## STAGIONE

Luglio, agosto, settembre, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Le cipolline in agrodolce così preparate si conservano ottimamente in frigorifero per due o tre giorni ben coperte con pellicola trasparente o chiuse in un recipiente. Prima di servirle lasciarle almeno mezz'ora a temperatura ambiente, oppure riscaldarle in padella.

