

# Marmellata di cipolle rosse di Tropea

La **marmellata di cipolle rosse di Tropea** è una conserva di cipolle dal gusto agrodolce che si accompagna a formaggi e carni particolarmente saporiti, esaltandone gusto e aroma. La buona riuscita della marmellata dipende fortemente dalla qualità delle cipolle, che devono essere particolarmente buone e nel pieno della loro stagione.

La **marmellata di cipolle rosse di Tropea** si accosta perfettamente a formaggi stagionati e saporiti, come il Parmigiano Reggiano, il pecorino o i formaggi di fossa. Le carni che più si adattano sono quelle dal sapore forte, come il maiale, il manzo, la faraona o il coniglio. In genere tutta la cacciagione e la selvaggina.

E' possibile consumare la **marmellata di cipolle rosse di Tropea** fin da subito, non appena si sarà ben raffreddata, ma è meglio attendere almeno un mese per gustarla nel pieno del suo sapore. Non conservarla oltre i 12 mesi. Una volta aperto il vasetto, conservarlo in frigorifero e consumarlo entro 7 giorni.



## INFORMAZIONI

- **20** persone
- **120Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **oltre 5 ore**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1.2 kg di cipolle rosse di Tropea
- 200 ml di aceto di mele
- 250 g di zucchero bianco
- 250 g di zucchero di canna

## PREPARAZIONE

- Pulire le cipolle eliminando lo strato esterno di consistenza cartacea. Scartare quelle non perfettamente integre. Tagliarle a metà per il senso della lunghezza, eliminare la parte interna se di colore verde ed affettarle molto finemente. Per la preparazione sarà necessario ricavare 1 Kg di cipolle al netto degli scarti.
- Mettere le cipolle in un'ampia ciotola di vetro, unire l'aceto, mescolare e lasciar riposare per 4 ore coperto con uno strofinaccio. Mescolare accuratamente con due cucchiaini ogni ora circa.
- Aggiungere i due tipi di zucchero, mescolare e lasciar riposare altre 4 ore, sempre mescolando ogni ora.
- Mettere le cipolle in una pentola di acciaio e farle cuocere a fiamma dolce, mescolando di tanto in tanto, per 30-40 minuti. La marmellata deve risultare fluida, ma non troppo acquosa.
- Appena è pronta metterla nei vasi ben puliti, chiuderli con capsule nuove e ribaltare i vasetti in modo che avvenga il processo di autosterilizzazione.
- Lasciarli capovolti finché non si saranno raffreddati. Quando si ribaltano dovranno aver formato il vuoto. Se così non fosse procedere con la sterilizzazione in pentola.
- Avvolgere i vasi con degli stracci puliti, metterli in una capace pentola in modo che non si muovano ed unire acqua fredda fino ad averne almeno una decina di centimetri sopra i vasi. Mettere sul fuoco e far bollire per 30 minuti calcolati da quando l'acqua comincia a bollire vistosamente. Trascorso il tempo indicato spegnere il fuoco e lasciare i vasetti a raffreddare nell'acqua.
- Conservare in luogo fresco e asciutto, possibilmente al buio.

## STAGIONE

Agosto, settembre

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Con le dosi indicate si possono preparare 5 vasetti da 150 ml circa. Ogni vasetto è generalmente indicato per 4 persone. Non fare vasetti troppo grandi, perchè una volta aperti devono essere consumati entro 7 giorni.