



Cipolla caramellata (ricetta passo passo)

Ingredienti

500 g di cipolla rossa

1 cucchiaio di burro

100 g di zucchero di canna

100 g di aceto di vino rosso

sale

pepe

La cipolla caramellata è uno di quegli elementi, che se messo in un panino ti fa sentire un “boom” sul tuo palato, dà una marcia in più, scatena le papille gustative, ti fa ballare la macarena. Se pensate di non poter reggere a tale esplosione potete usare una tipologia di cipolla più delicata, a me piace quella rossa.... ha pure un bel colore ☐

Procedimento:

Affettare le cipolle, preferibilmente con un robot da cucina per evitare di iniziare a piangere a diretto, mettendole in acqua man mano che le preparate.

In una larga padella fate sciogliere il burro, aggiungete le cipolle scolate dall'acqua, il sale ed il pepe



e fatele appassire dolcemente, col coperchio, per una ventina di minuti



Aggiungere zucchero di canna e aceto



e stavolta senza coperchio, ma sempre a fiamma dolce, far ridurre e caramellare il tutto per altri venti minuti