



Cipolline agrodolci caramellate

Ingredienti

100 g di cipolline bianche

2 bicchieri di acqua

1 bicchiere di aceto

1 cucchiaio di zucchero

Molto semplici, ma molto appetitose queste cipolline me le ha insegnate Luisa, una signora che di solito incontro al mare dove, avendo tanto tempo libero, parliamo, parliamo, parliamo.... e spesso qual é l'argomento delle nostre chiacchierate? La cucina!!! Da una di queste chiacchierate sono uscite queste cipolline:

Mettere a bollire le cipolle pelate in acqua e aceto, a fuoco lento, in una padella antiaderente. Farle appassire un po' quindi aggiungere lo zucchero e rimescolare bene. Terminare la cottura a fuoco vivace fino a farle caramellare, mescolando frequentemente.