



Cipolline sott'olio

Ingredienti

1 kg. di cipolline bianche piccole pelate,
1 kg. di cipolline di Tropea piccole pelate,
sale grosso q.b.
aceto di vino bianco q.b.
olio d'oliva q.b.

E' arrivato il momento di preparare le cipolline. Ora sono ottime e le gusteremo in inverno, quando la verdura é . . .
così così!

Mettere le cipolline bianche e le tropee separatamente in due vasi di vetro grandi, coprirle con sale grosso, chiudere i vasi e lasciare riposare 24 ore.

Trascorso questo tempo, eliminare il sale e riempire i vasi con aceto di vino bianco. Chiudere poi lasciare riposare ulteriori 24 ore.

Il giorno successivo togliere le cipolle dall'aceto, sistemarle in vasetti di vetro e riempire d'olio d'oliva. Consumare almeno dopo un paio di mesi.