



Marmellata di cipolle

Ingredienti

- 1 kg di cipolle rosse
- 150 gr di uvetta
- 300 di zucchero di canna
- 300 gr zucchero bianco
- una stecca di cannella
- 3 chiodi di garofano
- 2 foglie di alloro
- 1 bicchieri di vino bianco
- 1 bicchiere di brandy
- un cucchiaino di sale

Ottima per accompagnare i formaggi.

Tagliare le cipolle in quarti poi a fettine di mezzo centimetro scarso. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e lasciare macerare per 5 ore. Far cuocere fino a quando si addensa (circa 2 ore e mezza). A fine cottura togliere le foglie di alloro e la cannella ed infine invasare e sterilizzare a bagnomaria.

Ricetta eseguita e fotografata da Nunzia/nocciolina.