

Cipolline Borettane in agrodolce da conservare

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



INGREDIENTI:

2 kg. di cipolline;
Mezzo litro di aceto bianco;
4 cucchiaini da tavola di zucchero;
2 litri e mezzo di acqua;
sale q.b.;
6 vasetti. [MORE]

PROCEDIMENTO:

Le cipolline borettane vanno prima di tutto sbucciate. Un sistema facile e veloce è quello di mettere dell'acqua sul fuoco, farla riscaldare per 3 o 4 minuti, buttare le cipolline per pochi secondi nell'acqua calda e dopo averle scolate procedere con la spellatura. Intanto mettere sul fuoco i due litri e mezzo di acqua con lo zucchero, l'aceto e il sale secondo il proprio gusto (io ho messo due cucchiaini da tavola), quando l'acqua è in ebollizione versare le cipolline, che avremo lavato sotto l'acqua corrente, e lasciarle cuocere per non più di 5 o 6 minuti dopodiché procedere con l'invasatura (per due chili, sono necessari 6 vasetti come da foto), chiuderle e mettere a testa in giù finché non si raffreddano. Possono essere consumate più o meno dopo tre settimane dalla preparazione e sono ottime come antipasto o come contorno di carne.

BUON APPETITO

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/cipolline-borettane-in-agrodolce-da-conservare/84533>

