



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cipollette in agrodolce all'Emiliana



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio**

Ingredienti

- 400 g di cipolline bianche
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 60 g di burro
- 4 cucchiai di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di zenzero
- 1 cucchiaio di zucchero
- sale

Preparazione Cipollette in agrodolce all'Emiliana

Passo 1.

Lavate le cipolline e disponetele in un tegame in modo che non si sovrappongano.

Passo 2.

Diluite la salsa in 250 ml d'acqua e versatela sulle cipolle portate a bollore, poi coprite il tegame e cuocete a fuoco basso un'ora aggiungendo se necessario poca acqua.

Passo 3.

Togliete il coperchio e versate sulle cipolle lo zucchero e l'aceto, fate cuocere altri 5 minuti e servite calde.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)