



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

Cipolline glassate all'aceto balsamico



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame**

Ingredienti

- 400 g di cipolline bianche
- 3 cucchi di aceto balsamico
- 1 cucchiaio di zucchero
- 4 cucchi di olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Cipolline glassate all'aceto balsamico

Passo 1.

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

Passo 2.

Versate sulle cipolle l'olio e fate soffriggere leggermente, coprite con acqua, salate, pepate e portate a bollore, poi cuocete a fuoco basso per 30 minuti.

Passo 3.

Versate sulle cipolle lo zucchero e fate caramellare, versate poi l'aceto, fate cuocere un paio di 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>)