



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

Cipolline in agrodolce



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 1/2 kg di cipolline
- 50 g di grasso di prosciutto
- aceto
- zucchero
- olio
- sale
- pepe

Preparazione Cipolline in agrodolce

Passo 1.

Pulite le cipolline e ponetele in acqua fredda.

Passo 2.

Sciogliete il grasso di prosciutto in un tegame con dell'olio.

Passo 3.

Unite un paio di cucchiaini di zucchero, quindi l'aceto.

Passo 4.

Aggiungete quindi le cipolline e fatele cuocere a fiamma bassa con coperchio.

Note

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