

Cipolline borettane in agrodolce (Contorni)



Preparazione

Sbucciare per bene le cipolline. Farle saltare in pentola con un filo d'olio e una foglia d'alloro e il pepe in grani. Aggiungere lo zucchero e far caramellare. Aggiungere l'aceto di vino e quello balsamico assieme e coprire con un coperchio, per evitare schizzi pericolosi. Aggiungere quindi un bicchiere d'acqua, portare ad ebollizione e salare. Aggiungere due foglie d'alloro e continuare la cottura per 1-2h.

Consigli

Volete assaporare una versione insolita (e un po' più ricca di gusto) delle vostre cipolline borettane in agrodolce? Adoperare del burro anziché l'olio.

Curiosità

Lo sapevate che le cipolline borettane sono originarie dell'Emilia-Romagna e, in modo particolare, del comune di Boretto, nei pressi di Reggio Emilia?

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 90 minuti

Dosi per 5 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Cipolline 1000 grammi (borettane)

Aceto di vino bianco 40 millilitri

Aceto balsamico 40 millilitri

Zucchero 10 grammi

Sale

Alloro

Olio

Pepe (in grani)