

Cipolle caramellate in padella

500 gr di cipolle piccole
1 cucchiaio di olio d'oliva
2 cucchiaini rasi di zucchero
0,5 dl di aceto rosso
sale



FACILEeBUONO

da servire tiepide o fredde



Peliamo le cipolle e cuociamole in acqua salata per 10 minuti affinché risultino al dente.

Scoliamo l'acqua e mettiamo in pentola l'olio, lo zucchero e l'aceto.

Proseguiamo la cottura per 5 minuti dalla ripresa del bollore.

- Le cipolle rosse o bianche caramellate sono da servire tiepide o fredde.
- Si possono conservare in frigo alcuni giorni.
- Consiglio di cucinare le cipolle in agrodolce in una padella antiaderente.

Come si possono cucinare in poco tempo delle cipolle rosse o bianche caramellate con aceto in agrodolce in padella, una ricetta della nonna, gustosa sia tiepida che fredda, da usare come contorno per carne o pesce.