

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Cipolline in agrodolce

Se non amate le cipolline, sostituitele con le carotine!



**Difficoltà**  
media



**Quantità**  
6 persone



**Tempo**  
20 minuti

### Ingredienti

- Cipolline - 500 g
- aceto - 3 cucchiari
- aceto balsamico - 2 cucchiari
- zucchero - 2 cucchiari scarsi
- burro - una nocciolina
- sale - q.b.

### Preparazione

Questa ricetta si può fare sia con le cipolline, che con le carotine .... o con entrambe! Se le trovate, comprate le cipolline già sbucciate. Altrimenti le versate per pochi minuti in acqua bollente e la pellicina andrà subito via. Dopo averle pulite, mettete a bollire dell'acqua in una pentola. Salatela e aggiungete due cucchiari di aceto. Quando raggiunge l'ebollizione gettate le cipolline. Dopo 5 minuti da che l'acqua inizia di nuovo a bollire, scolatele. Mettete sul fuoco un tegame, dentro il quale avrete messo un cucchiaino d'olio e la nocina di burro. Fate fondere. Versatevi le cipolline, 3 cucchiari d'aceto, 2 cucchiari di aceto balsamico e il sale. Aggiungete 2 cucchiari di zucchero. Girate delicatamente e fate cuocere fino a quando il liquido sarà evaporato e le cipolline saranno dorate. Se vi piacciono più o meno dolci regolate la quantità dello zucchero o dell'aceto! Versatele in una ciotola e servitele fredde. Possibilmente il giorno dopo!

