



Cipollotti all'aceto rosso - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

sott'oli - sott'aceti -

Da Grande Dizionario enciclopedico della cucina italiana

Mondare 1 kg. di cipollotti e tagliarli a metà per il lungo.

Disporli in una ciotola e coprirli con 600 gr. di acqua dopo averla fatta bollire con gr.70 di sale, e lasciarli riposare per una notte intera.

Sgocciolarli e sistemarli nei vasetti.

Portare ad ebollizione gr.500 di aceto di vino rosso con 100 gr. di acqua e aromatizzare il tutto con 2 cucchiaini di zenzero in polvere, un cucchiaino di zucchero e 2 chiodi di garofano.

Versare quindi il liquido bollente sui cipollotti.

Chiudere i vasetti e sterilizzarli.

Note:

Io ho usato i porri e anziché lo zenzero in polvere, ho messo fettine di zenzero fresco. :oops:

[img]http://www.ecucinando.it/immagini_forum/ricettario/cipollottisott'aceto_1.jpg[/img].