



Marmellata di cipolle di Tropea - [Visualizza sul sito di Aurelia](#)

mele - cipolle rosse - conserva



Dolce e delicata, si sposa divinamente con il pecorino toscano...
Un abbinamento fantastico, tutto da scoprire.

INGREDIENTI:

1kg. cipolle di Tropea
600g. zucchero
2 mele grattugiate
1 limone e mezzo spremuto

Mettere tutto in pentola, le cipolle tagliate a fettine.

Far prendere bollire e cuoceré semicoperto prima a fuoco basso e poi medio per un'ora, un'ora e mezzo.

Invasare a caldo (nei vasetti sterilizzati 10 minuti in forno a 100°), chiudere bene, capovolgere, coprire con un panno fino a completo raffreddamento.

Sottovuoto si conserva per lungo tempo, ma una volta aperto il vasetto meglio conservarlo in frigo.