



Marmellata di cipolle rosse di tropea - [Visualizza sul sito di Luisa](#)

Marmellata di cipolle rosse di Tropea (postata da Luisa)

marmellate - cipolle rosse - Tropea - conserve - uso salato sui formaggi

Ingredienti:

600 gr.cipolle affettate fini
100 gr.zucchero di canna
1 bicchiere vino bianco secco
1 pz.di sale
1 limone spremuto e filtrato
2 foglie di alloro

Procedimento:

Intanto che affettate le cipolle, fate sobollire per pochi minuti il vino in una casseruola (nella ricetta diceva antiaderente , ma io sono riuscita anche nell'acciaio).

Mettere tutti gli ingredienti e far cuocere a fuoco basso per almeno un'ora e mezza. (deve formarsi un "puccino")

Le cipolle non devono disfarsi, se necessario aggiungere poca acqua calda. (io ho verificato, se si lascia la pentola coperta, non è necessaria).

Le dosi sono per 4/6 persone (circa 3 vasetti della bormioli)



Per accompagnare formaggi.

[Vai alla discussione sul forum](#)