



# *I contorni vegani*

## MARMELLATA DI CIPOLLE DORATE



### *Ingredienti*

1 kg di CIPOLLE DORATE  
CO.P.A.P.  
.....

400 g di ZUCCHERO DI  
CANNA  
.....

1 bicchiere di ACQUA  
.....

3 FOGLIE DI ALLORO  
.....

1 g di SALE

### *Procedimento*

- Pulite le cipolle e tagliatele a fette sottili dentro una ciotola capiente;
- Aggiungete tutto lo zucchero di canna, l'acqua, il sale e le 3 foglie di alloro;
- Mescolate per bene e lasciate macerare per una notte;
- L'indomani versate tutto in una pentola e fate cuocere per 40/50 minuti a fuoco lento;
- Servite a piacimento.