



Antipasti Vegetariani

SCALOGNI IN AGRODOLCE



Ingredienti

Scalogno CO.P.A.P. (500 gr)
.....
Vino rosso (1 dl)
.....
Aceto (6 cucchiaini)
.....
Zucchero (4 cucchiaini)
.....
Aglio Bianco Piacentino (1 spicchio)
.....
2 Peperoncini secchi piccanti
.....
5 Chiodi di garofalo
.....
Olio extra vergine d'oliva q.b.
.....
Sale q.b.

Procedimento

- Sbucciate gli scalogni, metteteli in una casseruola insieme con 1 cucchiaino di olio e fateli rosolare a fiamma dolce. Bagnate con il vino e fate cuocere per circa 20 minuti;
- Versate l'aceto e continuate la cottura per altri 5 minuti, quindi unite lo zucchero, l'aglio, sbucciato e leggermente schiacciato, e i peperoncini sbriciolati; salate e solo alla fine aggiungete i chiodi di garofano. Coprite la casseruola e cuocete ancora per 5 minuti;
- Spegnete la fiamma, versate gli scalogni in agrodolce in un vasetto medio a chiusura ermetica, lasciate raffreddare completamente, chiudete e conservate in luogo asciutto e buio fino al momento dell'utilizzo;