



Contorni Tradizionali

CIPOLLE CAMELLATE



Ingredienti

4 Cipolle Bianche CO.P.A.P.

30g di burro

3 cucchiari di zucchero

1/2 bicchiere di aceto
di vino rosso

sale q.b.

pepe q.b.

Procedimento

- Pulite le Cipolle Bianche CO.P.A.P., eliminate le estremità e tagliatele a metà.
- Lessatele in acqua bollente salata per 20 minuti, poi scolatele delicatamente.
- In una padella fate fondere il burro insieme allo zucchero. Unite le Cipolle CO.P.A.P. e portatele a cottura, girandole spesso.
- Il fondo di cottura andrà sfumato di tanto in tanto con l'aceto di vino rosso, per evitare che si asciughi. Quando sarà diventato denso e sciropposo rigiratevi le Cipolle CO.P.A.P.
- Aggiustate di sale e pepe e servite.