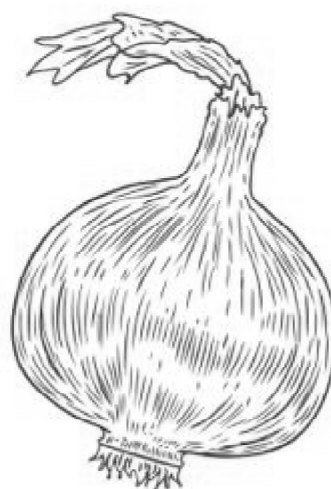


MARMELLATA DI CIPOLLE

INGREDIENTI

1 kg di cipolle rosse
pectina
zucchero (in base alla
pectina)
3 cucc. di aceto balsamico
6 gocce di limone



CONSERVAZIONE

Dopo la preparazione,
versare nei barattoli di
vetro sterilizzati e chiudere
bene.

Lasciare a rovescio per
almeno 5 minuti per
creare il sottovuoto.

RICETTA

Tagliare a pezzi le cipolle e metterle in una pentola capiente, accendere il fuoco e aggiungere lo zucchero e la pectina. Mescolare.

Versare i tre cucchiaini di aceto balsamico e il succo di limone e mescolare. Frullare il tutto. Continuare a mescolare fino a raggiungere il bollore, dopo tre minuti spegnere il fuoco e mescolare fino a che non sparisce la schiuma.

