



1 contorni vegani

MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE



Ingredienti

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

400 g di ZUCCHERO DI
CANNA
.....

100 ml di ACETO
BALSAMICO
.....

3 FOGLIE DI ALLORO
.....

SALE q.b.

Procedimento

- Pulite le cipolle e tagliatele a fette sottili dentro una ciotola capiente;
- Aggiungete tutto lo zucchero di canna, l'aceto balsamico e le 3 foglie di alloro;
- Mescolate per bene e lasciate macerare per circa 3 ore mescolando ogni tanto;
- Servite a piacimento.