

Marmellata di cipolla rossa

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 10 ore circa

Calorie: 140 cal/100 grammi

Ingredienti

- 1 kg di cipolle rosse di Tropea già lavate e sbucciate
- 250 gr di zucchero bianco
- 250 gr di zucchero di canna
- 2 foglie di alloro
- 200 ml di aceto di vino
- 1 cucchiaio di sale

Mondare e affettare sottilmente le cipolle rosse di Tropea. In un'ampia ciotola unire le cipolle così tagliate, le foglie di alloro, l'aceto di vino e lo zucchero. Mescolare e lasciare a macerare il composto per sei ore. Trascorso il tempo, togliere le foglie di alloro e versare in una pentola le cipolle con il liquido che si sarà formato. Portare il composto a ebollizione e farlo cuocere a fuoco dolce per circa 45 minuti, in modo che il tutto si addensi. Invasare poi la marmellata in barattoli di piccole dimensioni precedentemente lavati e asciugati. Quando i barattoli si saranno raffreddati, procedere alla sterilizzazione facendoli bollire avvolti in stracci puliti in una pentola piena d'acqua per circa 20 minuti. Lasciare che i barattoli si raffreddino nella loro acqua di bollitura prima di asciugarli. Controllare infine che in ogni barattolo si sia formato il sottovuoto.

Conservare la marmellata in un luogo fresco. Una volta aperta, tenere in frigorifero e consumare entro una decina di giorni.

