

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
12 min



Dosi per:
6 persone



Costo:
Molto Basso



Difficoltà:
Bassa

Nota Aggiuntiva: + 8-10 ore di asciugatura

Le **cipolline sott'olio** sono una ghiotta conserva che all'occorrenza, potete servire come antipasto, come stuzzichino per accompagnare un aperitivo oppure utilizzare per guarnire e arricchire tartine e canapè.

La conserva di cipolline sott'olio viene preparata mondando delle cipolline fresche della stessa dimensione che vengono poi scottate in aceto, vino bianco e spezie e, dopo una lunga asciugatura, vengono messe in vasi di vetro e quindi ricoperte di olio.



Ingredienti

>> Aceto

di vino bianco 500 ml



>> Sale

1 cucchiaino



>> Alloro

4 foglie



>> Senape

in polvere 1 cucchiaino



>> Chiodi di garofano

5



>> Vino

bianco 250 ml



>> Cipolle

cipolline fresche 1 kg



>> Zucchero

2 cucchiaini colmi



>> Ginepro

6 bacche



Preparazione



Per preparare le cipolline sott'olio, per prima cosa lavate e mondate le cipolline. Versate in una pentola l'aceto, il vino bianco, il sale e le spezie, quindi portate ad ebollizione il liquido e aggiungete le cipolline che lascerete sobbollire per 10-12 minuti; trascorso il tempo necessario scolate e fate raffreddare le cipolline sopra una grata o un vassoio.

Lasciate asciugare le cipolline per 8-10 ore all'aria, trascorse le quali, invasetele e ricopritele di olio di semi (meglio se di arachide). Prima di chiudere i vasi con il coperchio, ponete sopra le cipolline la ghiera di plastica che le terrà schiacciate, quindi chiudete tutti i vasi e riponeteli in un luogo fresco e buio.

Trascorso qualche giorno, controllate il livello dell'olio nei vasi e, poiché le cipolline ne avranno assorbito un po', aggiungetelo fino a coprire nuovamente le cipolline e quindi richiudete i vasi, lasciando riposare le cipolline nello stesso luogo fresco, asciutto e buio per circa 40 giorni prima di gustarle.

