

# Marmellata di cipolle di Tropea

Categoria: Marmellate e Conserve - Marmellate



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Media	

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di sterilizzazione dei vasetti

La marmellata di cipolle di Tropea, è una conserva particolare, che **accompagna i formaggi**, esaltandone il gusto, senza però sovrastarne l'aroma.

Eccellenti ed adeguati formaggi adatti a questa conserva, sono quelli **molto stagionati** e saporiti come il **Pecorino**, il **Parmigiano**, il **Provolone** o i **formaggi affumicati** in genere;

ma con la marmellata di cipolle di Tropea si possono accompagnare anche **vari tipi di carni** (da prediligere quelle saporite) come **maiale**, **selvaggina** o **cacciagione**, meglio se cotti **arrosto**.



## Ingredienti

>> Alloro 2 foglie	>> Uvetta sultanina 2 cucchiari
>> Chiodi di garofano 2-3	>> Vino bianco (o rosato) 1 bicchiere
>> Cipolle di Tropea 1 kg	>> Zucchero semolato 300 gr
>> Cognac 1 bicchierino	>> Zucchero di canna 300 gr

## Preparazione



Sbucciate e lavate le **cipolle**, asciugatele, tagliatele a metà e poi **affettatele in modo sottile**.

Ponete in una **capiente ciotola** le cipolle affettate e aggiungete gli **zuccheri**, l'**alloro**, i **chiodi di garofano**, il **Cognac** e il **vino**. Mescolate bene e lasciate **macerare per almeno 6 ore** gli ingredienti, mescolando di tanto in tanto.



Trascorso il tempo necessario, ponete gli **ingredienti in una pentola**, aggiungete l'**uvetta sultanina** che avrete precedentemente ammorbidito ammolandola in acqua tiepida, e fate bollire a fuoco bassissimo per il tempo necessario affinché il tutto si addensi (circa 25-30 minuti).

Poi spegnete il fuoco, **invasate la marmellata**, chiudete i vasetti con i loro coperchi e, quando saranno freddi, fateli bollire in acqua per circa 20 minuti.

**Araffreddamento avvenuto** potrete togliere i vasetti dall'acqua, asciugarli e riporli in un **luogo fresco e buio**.



## Consiglio

Per questa conserva, vi conviene usare dei **vasetti piccoli** per evitare sprechi inutili: infatti, una volta che



avrete aperto un vasetto, **dovrete consumare** in tempi abbastanza ristretti **tutta la marmellata** di cipolle.

Se non vi piace, potete evitare di aggiungere **l'uvetta** alla marmellata.



## Curiosità

---



**Lecipolle Calabresi di Tropea** sono molto rinomate grazie al loro **sapore dolce e delicato** e alla **carnosità** che le contraddistingue: riconoscerle è facile, poiché sono formate da varie tuniche concentriche di **polpa bianca con involucro rosso**, hanno la buccia di un bel bordeaux e spesso **forma allungata**.