



# UN TOCCO DI ZENZERO



## Cipolline borettane glassate

**cipolline borettane** grammi 800  
**alloro** 4/5 foglie  
**aceto di vino bianco** 1 bicchiere  
**zucchero** 100 grammi  
**burro** 40 grammi  
**sale**

Preparazione: sbollentate le cipolline in acqua molto calda e leggermente salata. A parte caramellate lo zucchero in una casseruola con il burro, bagnatelo con l'aceto e cuocete pochi minuti a fuoco alto per far addensare il composto. Scolate le cipolline, mettetele con l'alloro nella salsa agrodolce e terminate la cottura (circa 20/25 minuti) a fuoco moderato.

Utilizzo: come contorno o come sfizioso antipasto.

Conservazione: anche una settimana in frigorifero, chiuse in un barattolo di vetro.