



December 2020

Bakery Life

L'AVVENTO IN CUCINA

23

Confettura di
Cipolle Rosse

Confettura di Cipolle Rosse



INGREDIENTI:

500 gr effettivi di cipolle rosse sbucciate
200 gr di zucchero semolato
100 ml di aceto bianco

a piacere
Sostituire 75 gr di zucchero semolato con
75 gr di zucchero di canna
1 foglia di alloro

PROCEDIMENTO

Sbucciare le cipolle rosse, tagliarle a fettine sottili, porle in una ciotola con aceto bianco (io aggiungo anche mezzo bicchiere di acqua e una foglia di alloro).
Lasciare riposare in frigo 4 h (anche di più se possibile per aumentare il colore della mostarda), girare di tanto in tanto.

scolare le cipolle e metterle in un tegame, con 4 cucchiaini di aceto (quello avanzato dalla scolatura va bene), cospargerle di zucchero e mescolare.

lasciar cuocere per 40 minuti a fuoco lento, in caso si asciugasse troppo, aggiungere ancora un po' di aceto.

invasettare (in barattoli di vetro con chiusure ermetica precedentemente sterilizzati in acqua bollente)

per mio gusto i preferisco le mostarde più fini, quindi passo tutto il composto nel minipimer, aggiungendo dell'altro aceto e poi faccio nuovamente bollire prima di confezionarle.

et voilà la vostra mostarda per la tavola di Natale o Capodanno da presentare con formaggi stagionati o con la fonduta. è pronta.

non vi resta che assaggiarla!

PANE IN ACCOMPAGNAMENTO

Baguette a fettine, possibilmente tostata

