

RICETTE - Cipolle caramellate in agrodolce



Vi presento un antipasto dalla cucina ligure (Riviera di Ponente). Facilissimo da preparare, richiede una cottura un po' lunga (2 ore o più), ma è uno di quei piatti che si possono riassumere con "buttate tutto in pentola e girate ogni tanto", ideale per chi non ha molto tempo da dedicare al fornello.

Ingredienti

- 4 cipolle bionde grandi (1 kg)
- 250/300 g di passata di pomodoro
- 125 g di uva sultanina
- ½ bicchiere di aceto rosso
- 2 cucchiari di zucchero
- 2 foglie d'alloro

- sale (a piacere)

Preparazione

Tagliate a fette le cipolle (se riuscite a trovare 4 cipolle grandi, saranno ideali, e le pulirete con maggior facilità; se non le trovate, prendete abbastanza cipolle per arrivare a un chilo). Le fette di cipolla non devono essere troppo sottili (usate il coltello, e non la mandolina).

L'uva sultanina si trova di solito in vendita in pacchetti da 250 grammi: la dose necessaria per questa ricetta è la metà del vostro pacchetto.

Lavate l'uvetta sotto un getto d'acqua in un colino, quel tanto che basta per ripulirla da polvere e altre impurità, ma non tenetela a bagno in acqua, per non farla disfare in cottura.

Mettete tutti gli ingredienti in una pentola coperta e cuocete **a fuoco basso** per almeno 2 ore, girando spesso.

Se in fase di cottura le cipolle restano troppo dense (con il coperchio e il fuoco basso non dovrebbe succedere, ma non si sa mai...), aggiungete ancora un poco di passata di pomodoro.

Dopo un paio d'ore, le cipolle iniziano a brunire. Questo è il segno che il vostro antipasto è pronto! Lasciate raffreddare, e servite in ciotole, su fette di pane, oppure come accompagnamento a verdure.