



Confettura di cipolle rosse



PREPARAZIONE
1 ora circa



COTTURA
30 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
3-4 vasetti
da 200 ml

INGREDIENTI

- 1 kg di cipolle rosse
- 500 g di zucchero
- 100 ml di aceto di mele o di vino bianco
- 1 limone

PREPARAZIONE

1. Pulisci le cipolle rosse, usa preferibilmente le cipolle di Tropea. Spellale e mondale, lavale, tagliale a metà per il senso della lunghezza e affettale molto sottilmente. Raccoglile in una ciotola e pesane un chilogrammo.
2. Versa le cipolle a fettine in una ciotola o direttamente nella pentola.
3. Aggiungi anche lo zucchero, il succo del limone e l'aceto, mescola.
4. Lascia macerare per un'ora. Per una confettura liscia frulla tutto o in parte con il minipimer.
5. Nel frattempo sterilizza i vasetti.
6. Porta sul fuoco e cuoci per 30 minuti circa da

Confettura di cipolle rosse

quando inizia a bollire, mescolando spesso.

7. Procedi con la prova piattino: fai colare una punta di cucchiaino su un piatto pulito e freddo, inclinalo, se resta compatta e non cola è pronta.
8. Distribuisci la confettura ancora bollente nei vasetti sterilizzati fino a un centimetro dal bordo, chiudi con il tappo (che deve essere sempre nuovo) senza stringere troppo.
9. Fai la pastorizzazione per invasamento a caldo o la pastorizzazione con bollitura, entrambe vanno bene.
10. Etichetta, riponi in dispensa e consuma dopo un mese. La confettura, se correttamente conservata, dura circa un anno, una volta aperto il vasetto però conservalo (ben chiuso) in frigo per una settimana.
11. Ricorda: prima di consumarle verifica che il tappo non sia bombato, che non ci siano muffe, bolle d'aria e/o cattivi odori, in questo caso massima cautela e va buttato via tutto!

