



CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE

Ingredienti

1 kg di cipolle rosse estive
400 gr. di zucchero semolato
300 gr. polpa di mele renette
succo di 1 limone + succo di 2 limoni
1 bacca di vaniglia

Procedimento

Tagliare a julienne le cipolle di tropea.

Portare ad ebollizione le cipolle, lo zucchero e la polpa di mele "renette" fatta in precedenza.

Aggiungere il succo di 1 limone, mescolare il tutto e lasciar raffreddare la marmellata fino al giorno dopo, in un recipiente senza coperchio, in modo che l'umidità possa uscire.

Riprendere la marmellata il giorno dopo, e rimettere sul fuoco, aggiungere il succo filtrato degli altri 2 limoni e portare a cottura e dunque alla giusta densità.

Invasare, chiudere ermeticamente e mettere in forno a circa 90°C per 90 minuti

per la sterilizzazione.