

ANTIPASTI

Cipolline alla veneta

Tradizione: Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cipolline	3000 g
Olio d'oliva	250 g
Zucchero	200 g
Pomodori pelati	500 g
Cioccolato di copertura amaro	40 g
Alloro	2 foglie
Chiodi di garofano	alcuni
Vino bianco secco	2 bicchieri
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Buttare le cipolline in acqua bollente e far prendere l'ebollizione nel minor tempo possibile. Scolarle e, quando sono tiepide sbucciarle, lasciandole intere.
- 2 Mettere sul fuoco una placca che le contenga tutte. Nella placca versare l'olio con lo zucchero. Con precauzione ed a fuoco lento, far scaldare lo zucchero finché diventa dorato (mantenerlo però costantemente mescolato).
- 3 Quindi buttarvi dentro le cipolline asciutte. Mescolare ed aggiungere sale e pepe, qualche chiodo di garofano, le foglie d'alloro, i pomodori pelati tritati, il cioccolato di copertura raschiato o tritato; bagnare con il vino bianco.
- 4 Rimescolare tutto e far bollire prima sulla fiamma, poi coprire la placca e collocarla in forno già caldo, per cinque minuti. Togliere la placca dal forno, assaggiare le cipolline, ed eventualmente salarle.
- 5 Con una paletta forata togliere le cipolline e collocarle subito nei vasi. Fra ridurre un poco il sugo rimasto e versarlo sulle cipolline in vaso.

6

Chiudere subito i vasi ermeticamente e, per maggior sicurezza, farli sterilizzare per 15 minuti.