

## Cipolline sott'olio

Scritto da Totò Mirabile

Mercoledì 04 Aprile 2012 06:06 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 04 Aprile 2012 06:11

---

### CIPOLLINE SOTT'OLIO



Sono una ghiotta conserva che all'occorrenza, potete servire come antipasto, come stuzzichino per accompagnare un aperitivo oppure utilizzare per guarnire e arricchire tartine e canapè. La conserva di cipolline sott'olio viene preparata mondando delle cipolline fresche della stessa dimensione che vengono poi scottate in aceto, vino bianco e spezie e, dopo una lunga asciugatura, vengono messe in vasi di vetro e quindi ricoperte di olio. Per preparare le cipolline sott'olio, per prima cosa lavate e mondate le cipolline. Versate in una pentola l'aceto, il [vino](#) bianco, il [sale](#) e le spezie, quindi portate ad ebollizione il liquido e aggiungete le cipolline che lascerete sobbollire per 10-12 minuti; trascorso il tempo necessario scolate e fate raffreddare le cipolline sopra una grata o un vassoio. Lasciate asciugare le cipolline per 8-10 ore all'aria, trascorse le quali, invasatele e ricopritele di [olio di semi](#) (meglio se di arachide). Prima di chiudere i vasi con il coperchio, ponete sopra le cipolline la ghiera di plastica che le terrà schiacciate, quindi chiudete tutti i vasi e riponeteli in un luogo

## Cipolline sott'olio

Scritto da Totò Mirabile

Mercoledì 04 Aprile 2012 06:06 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 04 Aprile 2012 06:11

---

fresco e buio.

Trascorso qualche giorno, controllate il livello dell'olio nei vasi e, poiché le cipolline ne avranno assorbito un po', aggiungetelo fino a coprire nuovamente le cipolline e quindi richiudete i vasi, lasciando riposare le cipolline nello stesso luogo fresco, asciutto e buio per circa 40 giorni prima di gustarle.