

Marmellata di cipolle di Tropea

Le cipolle rosse di Tropea sono dolci, delicate e molto carnose, arricchiscono di profumo e sapore moltissimi piatti. Prova, ad esempio, a prepararle in marmellata, da servire con il formaggio (pecorino, parmigiano e tome varie), il pane e anche piatti di carne arrosto o bollita.

Ingredienti per 1 kg di marmellata

1 kg di cipolle di Tropea, 1 foglia di alloro, 2 chiodi di garofano, 1 bicchierino di Brandy, 200 gr di zucchero di canna, 200 gr di zucchero semolato, 100 ml di vino bianco.

Preparazione

Eliminare la parte più esterna e dura delle cipolle, lavarle, asciugarle con cura e tagliarle minuziosamente. In una ciotola porre le cipolle tagliate, la foglia di alloro, i chiodi di garofano e lo zucchero, sia quello semolato che quello di canna, versare il vino e il Brandy. Lasciarle riposare in un luogo fresco e asciutto per mezza giornata, coprendo la ciotola con una pellicola trasparente. Passato questo tempo, trasferire le cipolle in un tegame dal fondo spesso ed eliminare la foglia di alloro e i chiodi di garofano. Cuocere a fuoco moderato per 30 minuti, fino ad ottenere una con-



sistenza compatta. Riempire i barattoli, precedentemente sterilizzati, con la marmellata ancora calda, chiudere con il tappo e far freddare rigirando il barattolo, ponendo cioè il tappo a contatto con il tavolo per ottenere il sottovuoto. In tal modo eviterete di dover effettuare la procedura più lenta

e complicata che consiste nel far bollire i vasetti, avvolti in un canovaccio, in una pentola colma di acqua, per 20 minuti e lasciarli quindi freddare nella stessa pentola.

Prima di consumare la marmellata di cipolle, accertarsi che si sia formato il sottovuoto e non siano presenti muffe. ■