Cipolle in agrodolce al pomodoro

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto: 1 cucchiaio
- Acqua: q.b.
- Cipolle grandi: 4
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Zucchero: 1 cucchiaio

Preparazione

Le cipolle in agrodolce al pomodoro sono semplicissime da realizzare, come prima cosa sbucciate le cipolle, tagliatele a spicchi e mettetele all'interno di una ciotola. Versate dell'acqua, quanto basta per coprirle tutte e aggiungete l'aceto.
Lasciate macerare le cipolle per una decina di minuti.

Mettete la **passata classica Pomì** all'interno di una pentola ed aggiungete l'olio extra vergine di oliva ed il sale.
Scolate le cipolle tenendo da parte il liquido in cui le avete precedentemente immerse e mettetele all'interno della pentola.

Accendete la fiamma e lasciate cuocere le cipolle fino a quando il sugo si sarà ristretto, ci vorranno circa 10 minuti.
A questo punto versate all'interno della pentola l'acqua e l'aceto tenuti da parte ed aggiungete anche il cucchiaio di zucchero.

Lasciate cuocere le cipolle in agrodolce al pomodoro per altri 10 minuti, le cipolle dovranno risultare morbide e croccanti allo stesso tempo.

Le cipolle in agrodolce al pomodoro sono pronte, insaporite con un pochino di pepe nero ed aggiustate di sale se necessario.

Le cipolle in agrodolce al pomodoro sono ottime da gustare sia calde che fredde, andranno a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr