gennaio 2013

le ricette della nonna Anna

Cipolline candite al miele

Per 4 persone

Kg	1	di cipolline borrettane
gr.	150	di miele
3	rametti di prezzemolo	
1	manciata di uvetta	
sale		

** mettere al fuoco una grossa pentola con acqua salata
** quando bolle buttare le cipolline e farle sbollentare per 5 minuti

** scolarle e togliere la pellicina e le eventuali radici
** risciacquarle - asciugarle e farle raffreddarle

** versare il miele in una padella - unire le cipolline ed il prezzemolo
** salare leggermente

** mettere il coperchio e far cuocere per 35 / 40 minuti a fuoco molto dolce finchè saranno tenere e ben dorate con l' esterno croccante

** negli ultimi 10 minuti di cottura aggiungere l' uvetta ammollata in acqua tepida e ben strizzata

Ottimo contorno per arrosti o bolliti

Su fettine di polenta gratinate in forno con rosmarini tritato finissimo sono un piacevole stuzzichino come antipasto .