

# Cipolline con radicchio in agrodolce

Le **cipolline con radicchio in agrodolce** sono un contorno tipico del periodo autunnale e invernale, quando troviamo il radicchio rosso di Treviso, dalla sua forma tipicamente allungata e il caratteristico sapore amarognolo che ben contrasta con il dolce delle cipolle borettane.

Le **cipolline con radicchio in agrodolce** si accompagnano ottimamente con secondi piatti di ogni genere, soprattutto a base di carne bianca o rossa. Servirle tiepide.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di cipolline borettane
- 1 radicchio rosso di Treviso precoce (di forma allungata)
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 100 ml di acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Sale

## PREPARAZIONE

- Sbucciare le cipolline, pulirle e sciacquarle abbondantemente.
- Lavare il radicchio, eliminare le foglie esterne più dure e coriacee, tagliarlo a metà nel senso della lunghezza, quindi tagliarlo a spicchi.
- In un bicchiere fare una miscela di aceto, acqua e zucchero, secondo le dosi indicate.
- In una padella versare l'olio e mettere le cipolline. Accendere il fuoco e far rosolare per un paio di minuti a fuoco vivace.
- Aggiungere la miscela di aceto, aggiungere un pizzico di sale e cuocere a fuoco basso per 20 minuti girando di tanto in tanto. Il tempo di cottura esatto dipende dalla dimensione delle cipolline, che devono risultare morbide, ma non sfaldarsi.
- A fine cottura alzare la fiamma, unire il radicchio e farlo stufare dolcemente per 5 minuti.
- Regolare di sale e servire.

## PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne o di pesce.

## STAGIONE

Marzo

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Se avanza, questo contorno si può conservare per un giorno in frigorifero, ben coperto. Servirlo a temperatura ambiente o appena scaldato, sia in padella, sia al microonde.

