

Cipolle rosse all'aceto balsamico

Le **cipolle rosse all'aceto balsamico** sono un contorno semplice da preparare a base di cipolle rosse stufate in padella e condite con aceto balsamico. Oltre ad essere un ottimo contorno, possono essere anche un condimento per la pasta o per pizze e torte salate.

Le **cipolle rosse all'aceto balsamico** si conservano per un paio di giorni in frigorifero. Sono ottime sia a temperatura ambiente, sia scaldate in una padellina antiaderente.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 4 cipolle rosse
- 250 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino rosso
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di aceto balsamico

PREPARAZIONE

- Sbucciare le cipolle e tagliarle a spicchietti.
- Scaldare il brodo.
- In una padella antiaderente mettere l'olio, le cipolle e portarla sul fuoco. Far rosolare qualche minuto a fiamma vivace, quindi unire il vino rosso, un mestolo di brodo vegetale, un pizzico di sale, una macinata di pepe, coprire e cuocere per 30 minuti a fiamma media, girando piuttosto spesso. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere altro brodo vegetale.
- A fine cottura scoperchiare, alzare la fiamma, far asciugare, unire lo zucchero, l'aceto balsamico e mescolare continuamente fintanto che le cipolle risulteranno ben caramellate.
- Servire.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne e pesce.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

