

Confettura di cipolle rosse di Tropea

La **confettura di cipolle** è una vera delizia. Questa estate, durante il mio soggiorno a Tropea, non ho saputo resistere alla cipolla rossa tipica del luogo. Le cipolle rosse di Tropea, sono ottime per questa preparazione in quanto hanno un gusto delicato, dolce e un'alta digeribilità.

La confettura di cipolle è ottima per accompagnare formaggi o spalmata su del pane tostato per un aperitivo.

Tempo di preparazione: 20 minuti (+ tempo di marinatura)

Tempo di cottura: 40 minuti

Dosi per: 2 vasetti

Ingredienti

1 kg di cipolle

300 gr di zucchero di canna

20 gr di cognac (o liquore simile)

100 gr di vino bianco

1. Per preparare la confettura di cipolle, dobbiamo prima di tutto sterilizzare i barattoli che andranno a contenerla. Sciacquiamoli dapprima con acqua corrente e poi immergiamoli senza coperchi in una pentola con acqua fredda. Accendiamo il fornello e facciamo bollire per almeno 30 minuti. Lasciamoli raffreddare completamente e facciamoli scolare capovolti su un canovaccio pulito (o in forno a 50°C per eliminare altre presenze di batteri

indesiderati).

2. Passiamo quindi alla preparazione vera e propria della confettura di cipolle, eliminando le estremità delle cipolle e il primo strato. Tagliamole poi a fettine molto sottili con l'uso di una mandolina. Versiamole in una ciotola e aggiungiamo lo zucchero, il cognac e il vino bianco. Giriamo accuratamente e lasciamo marinare il tutto in frigorifero coperto da pellicola, per almeno 8 ore.
3. Trascorso il tempo necessario, versiamo le cipolle con il succo di marinatura all'interno di una capiente pentola.
4. Accendiamo il fornello a fiamma media e portiamo a bollore mescolando di tanto in tanto. Una volta raggiunto il bollore abbassiamo la fiamma.
5. Facciamo cuocere per 35-40 minuti con il coperchio leggermente aperto, mescolando spesso.
6. Spegniamo il fornello e passiamo subito all'invasettamento. Con un mestolo facciamo colare la confettura di cipolle all'interno dei barattoli fino a 1 cm dal bordo (pressiamo con un cucchiaino se necessario). Chiudiamo i barattoli energicamente e capovolgiamoli facendoli raffreddare completamente. Al termine di questo processo la confettura è pronta per essere conservata in dispensa.
7. Per ottenere una confettura di cipolle con una conservazione di circa due anni, una volta riempiti di confettura e lasciati raffreddare completamente, immergiamoli poi in una capiente pentola e facciamoli bollire a bagnomaria per 20 minuti. Trascorso il tempo, spegniamo la fiamma e lasciamo raffreddare completamente. I vasetti di confettura di cipolle sono pronti per essere conservati in un luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce.

Consigli: Se desiderate una consistenza più liscia ed omogenea, tritate le cipolle finemente.

Consigli per gli acquisti: Piatto, ciotola della linea “Estetico Quotidiano” by [Seletti](#).



