



CUCINA CON NOI!

# Composta di Cipolla Rossa di Tropea

Scopri come realizzare una buonissima Composta di Cipolla Rossa di Tropea da abbinare a numerosi antipasti e portare in tavola eleganza, un tocco di classe e tanta bontà.

## INGREDIENTI

450 g di Cipolla Rossa di Tropea IGP

---

75 ml di aceto balsamico

---

1 bicchiere di vino stravecchio o di cognac

---

350 g di zucchero

---



Oltre 60



4



Media

#### Preparazione

1

Pulire ed affettare sottilmente le cipolle, coprire con l'aceto balsamico il cognac e metà dello zucchero e lasciare macerare per almeno 2 ore. Passare le cipolle in una casseruola e lasciare cuocere a fuoco lento.

2

Quando le cipolle si saranno appassite, aggiungere l'altra metà di zucchero e portare ad ebollizione e, sempre mescolando bene, cuocere finché la composta non risulterà ben omogenea. Per controllare il punto di cottura della marmellata, fare la "prova del piattino": mettere un cucchiaino di composta sul piatto e inclinarlo, se non scivola via con facilità, la composta è pronta!

