

Composta di cipolle agrodolce, perfetta con il tuo tagliere!

Autore: Lud Vica

Data: 08 Agosto 2016



Con questa **composta di cipolle agrodolce** da fare in casa e da servire con i taglieri di formaggi, salumi e crostini di pane sarà tutta un'altra storia!

Ricetta

1. Sbucciate le cipolle e affettatele grossolanamente
2. Mettetele in una grossa coppa con acqua per una quindicina di minuti
3. Scolate e affettate in modo sottile le cipolle tenute in ammollo
4. Riscaldare 2 cucchiaini di olio in una pentola capiente con il fondo antiaderente
5. Cuocetele lentamente per 40 minuti
6. Aggiungete l'aceto e se necessario dell'acqua (non allungate troppo la composta perchè l'obiettivo è far cuocere le cipolle ammorbidendole e disidratandole)
7. Cuocete altri 20 minuti e salate

8. A questo punto potete aggiungere entrambi i tipi di zucchero e continuare a cuocere fino al completo assorbimento dell'acqua e alla formazione della gelatina
9. Spegnete e fate raffreddare
10. Mettete in una coppa con coperchio e tenete pronta da mangiare con i vostri salumi, crostini o formaggi misti
11. In alternativa potete metterla nei vasetti e sigillare a bagnomaria la composta agrodolce di cipolle per usarla in qualsiasi momento.

POTREBBE INTERESSARTI:

- [Mostarda di mele](#)
 - [Come preparare la marmellata di melograno](#)
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/composta-di-cipolle-agrodolce-perfetta-con-il-tuo-tagliere/>

Generato il 13/06/2026