



CIPOLLE DI TROPEA IN AGRODOLCE

Ingredienti:

- 500 g di cipolle di Tropea
- 100 ml di acqua
- 60 ml di aceto rosso
- 30 g di Dietor Cuor di Stevia
- 50 ml di olio EVO
- Sale q.b.

Procedimento:

Affettate le cipolle e fatele stufare in una casseruola antiaderente con l'acqua, l'olio e il sale; lasciate cuocere per circa 20/25 minuti a fuoco medio.

In una ciotolina sciogliete la stevia con l'aceto e versate l'emulsione sulle cipolle non appena saranno pronte, poi mettete ancora sul fuoco per un minuto.

Lasciate intiepidire e servite, magari con un bel tagliere di bruschette e formaggi stagionati!