

## MIX AGRODOLCE

Ingredienti per 4:

- 2 cipolle,
- 4 albicocche,
- 4 prugne,
- 2 cucchiari di uvetta,
- 30 g di zucchero,
- 5 cucchiari di aceto,
- 7 cucchiari di olio,
- sale fino.

Sbucciate le cipolle e affettatele; snocciate albicocche e prugne e tagliatele grossolanamente.

Mettete l'uvetta in ammollo per 10 minuti in acqua tiepida, quindi sgocciolatela.

Scaldare in una casseruola 2 cucchiari di olio e fatevi rosolare la cipolla per 4 minuti; aggiungete la frutta e lasciatela insaporire per altri 4 minuti.

Salate poco, unite lo zucchero, l'aceto, qualche cucchiario d'acqua e lasciate cuocere lentamente per 5 minuti.

Incorporate l'olio e servite.

-L'IDEA IN PIU-

Servite la preparazione, calda oppure fredda, per accompagnare pesci grassi come l'anguilla, carni bollite anche grasse e arrostiti saporiti, di maiale e d'anatra.