CIPOLLINE SOTT'OLIO 1

Ingredienti:

- 1 Kg di cipolline piccole,
- 40 g di sale grosso,
- aceto,
- olio di semi.

Pelare le cipolline e metterle in una terrina con il sale grosso per 24 ore.
Quindi scolarle e metterle nell'aceto per altre 24 ore.
Mescolarle ogni tanto.
Infine scolarle e metterle in un vaso di vetro.
Affogarle con olio di semi.