CIPOLLINE SOTTO ACETO 1

Ingredienti:

- 2 kg di cipolline,
- 2 l di aceto,
- grani di pepe,
- 1 etto di zucchero.

Fare bollire per 2 minuti le cipolline in acqua con qualche cucchiaio di aceto.
Pelarle e farle asciugare su un telo di canapa.
Bollire l'aceto con lo zucchero.
Mettere le cipolle nei vasi, versare l'aceto e unire qualche grano di pepe.
Se si desidera, si puo' aggiungere qualche foglia di alloro durante la bollitura, o anche direttamente nei vasi.
Conviene far riposare poi il tutto un paio di settimane.