

## MARMELLATA DI CIPOLLE

### Ingredienti

- zucchero (500gr)
- 1 cipolle

### Come si prepara

Il giorno prima mettere a bagno le cipolle per 24 ore cambiando spesso l'acqua.

Scolare le cipolle e tagliarle a fettine sottilissime.

Metterle in una pentola con lo zucchero e far cuocere a fiamma dolce fino a quando si disferanno raggiungendo una consistenza cremosa.

Versare la confettura ancora bollente in barattoli sterili appoggiati su un tagliere di legno affinché non si rompano per lo sbalzo di temperatura.

Riempire i barattoli fino all'orlo lasciando meno di un cm di aria.

Chiudere bene i barattoli e capovolgerli.

Aspettare che i barattoli si raffreddino, quindi conservarli in frigorifero.

**Difficoltà: 3**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	148 kcal 620 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

occasioni speciali, bambini, dolci, feste, confetture

