

## Cipolline agrodolci

- Per 4 persone
- Tempo: 30 minuti
- Difficoltà: facile

### Ingredienti:

- 40 gr. di uvetta passa
- 25 gr. di zucchero di canna
- Mezzo dado da brodo
- Sale e pepe nero quanto basta
- 20 gr. di burro
- 65 ml. di **Vincotto PrimitivO Agrodolce**
- 700 gr. di cipolline fresche

### Procedimento:

1. In una piccola padellina sciogliete il burro; aggiungete poi lo zucchero di canna e il Vincotto PrimitivO Agrodolce;
2. Fate ammorbidire l'uvetta nell'acqua tiepida, strizzatela e aggiungetela nella padellina. Aggiungetevi le cipolline pelate e un bicchiere d'acqua nel quale farete sciogliere il mezzo dado da brodo;
3. Salate e pepate a vostro piacimento. Cuocete per 20 min., avendo attenzione di coprire con un coperchio la pentola, a fuoco dolce facendo attenzione che le cipolline risultino tenere ma sode, quindi servite.