

CIPOLLE CARAMELLATE CON LA SABA

Difficoltà:



Persone:

2 persone

Tempo di preparazione:

30 minuti

Ingredienti:

- 2 cipolle bianche medie
- 2 cucchiaini di saba
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.
- Erba cipollina fresca tritata (facoltativo)

Consigli:

Puoi aggiungere un pizzico di pepe nero o di noce moscata al composto di cipolle caramellate per un tocco in più di sapore.

Prodotti SAGGRO:



Saba



Preparazione:

1. Sbucciare le cipolle e affettarle sottilmente.
2. In una padella scaldare l'olio extravergine d'oliva a fuoco medio. Aggiungere le cipolle affettate e mescolare bene per distribuire uniformemente.
3. Cuocere le cipolle a fuoco basso per circa 20-30 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a quando non saranno completamente appassite e caramellate assumendo un colore dorato intenso.
4. Durante la cottura, aggiungere un cucchiaino d'acqua per volta per evitare che le cipolle si brucino. Regolare il sale a piacere.
5. A circa 5 minuti dalla fine della cottura, aggiungere la saba alle cipolle caramellate e mescolare delicatamente per distribuirle uniformemente.
6. Continuare la cottura per altri 2-3 minuti, fino a quando la saba si sarà leggermente addensata.
7. Spegnerne il fuoco e impiattare. Decorare con erba cipollina fresca tritata, se gradito.