

# Cipolline sottolio

1 kg. di cipolline  
Aceto bianco  
Olio extra vergine oliva  
Sale

Pulire bene le cipolline e metterle in una ciotola.

Bollire una pentola di acqua salata

Quando si è raffreddata, versarla sulle cipolline.

Ricoprire le cipolline con l'aceto.

Lasciar riposare per tre giorni mescolando almeno due volte al giorno.

Scolare, invasare e ricoprire con l'olio facendo attenzione che fuoriesca tutta l'aria e che le cipolline siano completamente ricoperte.

Chiudere bene i vasetti con i loro tappi.

Consumare almeno un mese dopo la preparazione.

Si conservano per circa sei mesi.