

Agrodolce di Zucca e Cipolline

Ingredienti per 6 persone

Cipolline Borettane	300 g
Zucca Gialla (pulita)	400 g
Aceto di mele	1 dl
Vino bianco	2 dl
Zucchero semolato	180 g
Miele di Acacia	150 g
Arancia (scorza)	n°1
Pepe in grani	q.b.
Nocciole	150 g

Procedimento

Tagliare la zucca a dadini e scottarla in acqua bollente e salata. Pulire le cipolline e scottarle in acqua bollente e salata (potete usare la stessa acqua ma con tempi diversi).

In una casseruola portare ad ebollizione aceto, vino, zucchero, miele, pepe e scorza di arancia. Far ridurre il liquido circa la metà. Aggiungere la zucca e le cipolline e far insaporire per almeno 7/8 minuti. Togliere le verdure con l'ausilio di una schiumarola e metterle in una ciotola di servizio. Rimettere la casseruola con il liquido sul fornello e portare dolcemente ad ebollizione. Schiumare se necessario e poi versarlo sopra la zucca e le cipolline.

Questo contorno è ottimo se preparato il giorno prima. Tale preparazione può essere servita anche come accompagnamento a formaggi di forte carattere.