

# Bruschetta con cipolline in agrodolce

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 fette pane casereccio  
300 g cipolline  
80 g burro  
1/2 bicchiere aceto di vino  
2 cucchiai zucchero  
1 cucchiaino farina  
1 spruzzata salsa di soia  
sale

## Preparazione

Mettete in una padella il burro e l'olio. Aggiungete lo zucchero e dopo qualche secondo l'aceto, mescolate. Mettete nella padella le cipolline che avrete precedentemente lasciato riposare in acqua fredda per almeno 2 ore. Salatele e aggiungetevi la farina e la salsa di soia. Fate cuocere per circa 45 minuti e, se il caso, irrorate il tutto con acqua calda. Bruscate il pane e conditelo con le cipolline.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>