



COMPOSTA DI CIPOLLE E PICCOLI FRUTTI

Ingredienti:



300 g di cipolle a julienne

300 g di piccoli frutti misti

200/300 g di zucchero

poche gocce di limone

½ bicchiere di acqua

spezie a piacere:

anice stellato, cardamomo,
cannella, garofano..

a piacere:

olio essenziale di senape



Preparazione:

Cuocere per 30 minuti le cipolle con i piccoli frutti, lo zucchero, il succo di limone, le spezie e mezzo bicchiere di acqua.

Quando è fredda aggiungere eventualmente le gocce di olio essenziale di senape facendo MOLTA attenzione.

