

## Cipolle all'aceto di mele e menta

Le cipolle crude non mi piacciono, e anche cotte le uso poco, uso più spesso lo scalogno. Ma questa marinatura le rende gradevoli, e digeribili.

La ricetta l'ho trovata in un libro di ricette arabe, ho usato l'aceto di mele, perchè quello di vino non mi piace. Si tagliano sottilissime 2 cipolle bianche, si mettono a marinare in tre/quattro cucchiari di aceto di mele e si aggiunge menta secca o fresca tritata e un pizzico di sale. Si devono lasciare a marinare almeno un'ora.

Io ho usato della menta secca che avevo appena fatto seccare dopo un raptus di potatura della mia pianta, quindi era ancora abbastanza profumata, ma credo si possa usare anche quella fresca, anzi sicuramente è molto meglio.

