

MARMELLATE E CONSERVE

Giardiniera

LUOGO: **Europa / Italia**

DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *3 SETTIMANE DI RIPOSO*



Ecco un'ottima idea per avere nella dispensa delle verdure gustose sempre pronte al consumo, verdure che magari troviamo solo in alcuni momenti dell'anno.

Noi abbiamo preparato la **giardiniera** con le verdure più classiche ma potete sbizzarrirvi la fantasia e realizzare la vostra personale giardiniera con l'aggiunta di verdure più stagionali.

Per chi ha paura del botulino, sappiate che se conservate le **verdure** in liquido con ph acido, il botulino non si svilupperà e la vostra conserva sarà

sicuramente buonissima! Amate fare tutto con le vostre mani?? Bene allora non perdetevi quest'altra ricetta favolosa: [zucchine sotto'olio!](#)

INGREDIENTI

PEPERONI 2

CAROTE 2

CAVOLFIORE 1

SEDANO RAPA 1

VINO BIANCO 1 l

ACETO DI VINO BIANCO ½ l

ACETO DI VINO ROSSO ½ l

ZUCCHERO 100 gr

SALE 100 gr

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da
tavola

ALLORO 2 foglie

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e pulite i peperoni, rimuovete i semi e i filamenti bianchi interi e tagliateli a listarelle.





2 Spellate e tagliate le carote a rondelle sottili, se preferite con l'aiuto di una mandolina.



3 Pulite anche il cavolfiore e dividetelo in cimette.



4 Sbucciate il sedano rapa e tagliatelo a listarelle.



5 Riunite in una pentola il vino, l'aceto bianco e quello rosso e mettetela sul fuoco.





6 Mentre la miscela si scalda, aggiungete il sale, lo zucchero, il pepe in grani e l'alloro. Portate il tutto a bollore.





- 7** Quando la miscela nella pentola prende bollore, tuffatevi le cimette di cavolfiore ed aspettate 5 minuti.



- 8** A questo punto aggiungete il sedano rapa a listarelle e le carote e fate lessare per altri 5 minuti.





9 Unite, infine, anche i peperoni e terminate di lessare le verdure per altri 5 minuti.



10 A questo punto dotatevi di barattoli di vetro sterilizzati e riempiteli con la giardiniera calda e tutto il liquido nel quale è stata sbollentata.



11 terminate di riempire i barattoli con il solo liquido. Incoperchiate i barattoli e capovolgeteli. Lasciate insaporire la giardiniera per circa 3 settimane prima di gustarla.

