

MARMELLATE E CONSERVE

Antipasto piemontese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'**antipasto piemontese** è un grande classico della cucina di questa regione. Viene chiamata anche cumposta o giardiniera piemontese. In genere si prepara in estate quando c'è una grande abbondanza di ortaggi freschi e si può conservare per tutto l'anno.

Una vera chicca per chi ama preparare le conserve.

Qui di seguito il passo passo per farlo perfetto!

Altre ricette di conserve? Eccole:

[peperoncini piccanti sottolio](#)

[zucchine sott'olio](#)

INGREDIENTI

- 6 kg di pomodori maturi
- 900 g di carote
- 900 g di sedano
- 900 g di peperoni
- 900 g di cipolline
- 450 g di fagiolini
- 450 g di zucchine (il peso della verdura è da considerarsi al netto di scarti)
- 1/2 litro di olio
- 3/4 di bicchiere di sale
- 1 bicchiere e mezzo d'aceto.

PREPARAZIONE

1 Per preparare l'antipasto piemontese preparate e pulite i vari ingredienti.



2 Per prima cosa, frullare i pomodori e metterli a cuocere.

I pomodori devono cuocere da soli senza niente per un'ora e mezzo circa.



3 Intanto pulire le verdure e tagliarle a pezzettini.



4 Mettere a cuocere le verdure tagliate nel pomodoro.



5 Devono cuocere per due ore.

Si preparano i condimenti e si versano nella pentola.



6 Quindi si invasa



7 e si sterilizza.



NOTE

Il peso della verdura è da considerarsi al netto degli scarti. E' ottimo così oppure con aggiunta di tonno, oppure fagioli in scatola, uova sode.