

MARMELLATE E CONSERVE

Antipasto rosso

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

500 g di fagiolini
500 g di cipolline
500 g di sedano
500 g di cavolfiore
500 g di piselli
500 g di carote
500 g di olive verdi
500 g di zucchine
500 g di peperoni
passata di pomodoro
aceto
sale
chiodi di garofano.

PREPARAZIONE

1 Tagliare tutte le verdure a piccoli cubetti come per insalata russa.



2 Sbollentare le verdure in circa due litri di acqua e un litro di aceto. Quando le verdure saranno sbollentate aggiungere la passata di pomodoro, 3-4 chiodi di garofano e aggiustare di sale. Far bollire ancora per una decina di minuti.



3 Sterilizzare i vasetti. Versare il nostro antipasto bollente e chiudere con il tappo, capovolgere il vaso e lasciar raffreddare.



4 L' antipasto è pronto dopo un mese.

E' già buono così ma si può aggiungere anche il tonno o uovo uovo sodo.