

MARMELLATE E CONSERVE

Antipasto rosso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa 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.



2 Far sbollentare le verdure in 2 l d'acqua con 1 l d'aceto fino a meta cottura. Quando le verdure saranno sbollentate, aggiungere la passata di pomodoro, 3-4 chiodi di garofano e aggiustare di sale. Far bollire per una decina di minuti.
le, pepe



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



4 L'antipasto è pronto dopo un mese.

Aggiungere del tonno e dell'uovo sodo a piacere.