

MARMELLATE E CONSERVE

## Crauti casalinghi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

1  
5 kg di verza  
1 cucchiaio di zucchero  
ginepro  
alloro  
aceto di vino bianco  
sale  
pepe verde in grani.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



2 Affettare finemente la verza,



3 buttarla in acqua bollente, con lo zucchero e il sale, per 5 minuti.



4 Scolarla e fare asciugare su un tagliere coperto di canovacci bianchi.



5 Riporli, quindi, in una ciotola mescolandola con sale, pepe in grani, ginepro ed alloro.



6 Mescolare bene.



7 Infine, invasare.

Per la sterilizzazione infornare a 130°C per 1 ora.





8 Coprire il tutto con l'aceto.





9 Lasciare riposare 1-2 mesi prima di consumarli.

E' ottimo come contorno a carne affumicate, **NOTE** salsicce e carni grasse.