

MARMELLATE E CONSERVE

Giardiniera agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 kg di peperoni rossi gialli e verdi
- 300 g di fagiolini
- 300 g di zucchini
- 300 g di carote
- 300 g di cipolline
- 300 g di cetrioli
- 300 g di cavolfiore
- 1 l d'aceto
- 200 g di acqua
- 1 bicchiere d'olio
- 3 cucchiaini di zucchero
- 3 cucchiaini di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a pezzi e lavare la verdura.



2 Fare bollire l'aceto, l'acqua, l'olio, lo zucchero ed il sale.

Quando inizia a bollire, aggiungere le verdure e, quando riprende il bollore, fare cuocere per due minuti.

Mettere nei vasetti con la loro acqua di cottura, tapparli e metterli a testa in giù in un recipiente.



3 Coprirli con un panno di lana e farli raffreddare.



4 Sono pronti subito.

