

MARMELLATE E CONSERVE

## Giardiniera etnica

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO

---



### INGREDIENTI

2 kg di verdure miste (carote  
cipolline  
sedano  
peperoni verdi gialli rossi  
cavolfiore)  
80 g di zucchero  
un bicchiere scarso di olio di oliva  
1  
2 litro di aceto di vino bianco  
10 g di sale grosso  
un pezzettino di cannella  
un pezzetto di zenzero fresco  
2-3chiodi di garofano.

# PREPARAZIONE

**1** Tagliare le verdure in pezzi piccoli.

Nel frattempo fate bollire in una pentola l'aceto con l'olio, sale e le spezie, quando bolle tuffare le verdure e far riprendere il bollore. Fate cuocere le verdure che devono rimanere croccanti.

Scolarle e metterli nei barattoli sterilizzati.



**2** Fate raffreddare l'aceto, togliere le spezie e versare sopra le verdure, chiudere e conservare in luogo fresco.



3 Si mantengono per 1 anno.