

MARMELLATE E CONSERVE

Papaccelle sott'aceto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 l di aceto
- 2 barattoli di vetro ben sterilizzati ed asciutti
- 10 papaccelle.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Pulire le papaccelle con un panno asciutto.





- 3 Colmare fino all'orlo dei barattoli di aceto, o comunque fino a coprire per benino le papaccelle.





4 Chiudere e riporre in un posto asciutto e fresco, per almeno due mesi.



NOTE

Le papaccelle fanno parte della famiglia dei peperoni, grandi quanto dei pomodori di medie dimensioni.