

MARMELLATE E CONSERVE

Pere sott'aceto

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



INGREDIENTI

Pere "visciola" e aceto di vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Mettere le pere crude nell'aceto senza privarle del picciolo, metterle in un contenitore di terracotta ("candra") o in un barattolo di vetro. Ricoprire con aceto e conservare in luogo fresco e buio.

Se necessario attenuare il sapore dell'aceto lavandole prima di condirle con olio e sale.

Servire le pere affettate.

NOTE

Questa pietanza si prepara come antipasto, oppure come contorno dei "larducchi(e)" o da servire

come insalata.