

MARMELLATE E CONSERVE

Pomodorini verdi sott'olio

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pomodorini verdi
sale
aceto
aglio
prezzemolo
olio.

PREPARAZIONE

1 Prendere dei pomodorini verdi, lavarli e tagliarli a metà.

Metterli in uno scolapasta capiente e salarli bene. Coprirli e lasciarli per una notte intera in modo che perdano l'acqua in eccesso.



2 Risciacquarli bene e metterli a bagno nell'aceto. Lasciarli per un giorno e ogni tanto girali.



3 Scolare dall'aceto e prendere qualcosa che possa fungere da peso in modo da strizzarli un po'.



4 Fare un trito di aglio e prezzemolo.



5 Versarvi dentro i pomodorini, girarli bene.



6 Metterli nei vasetti ben pressati.



7 Coprire di olio e chiudere bene.





8 Far passare almeno una decina di giorni.