

MARMELLATE E CONSERVE

Antipasto piemontese

di: *cicciuzza856*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **210 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

6 kg di pomodori maturi

900 g di carote

900 g di sedano

900 g di peperoni

900 g di cipolline

450 g di fagiolini

450 g di zucchine

1/2 l di olio

3/4 di bicchiere di sale

1 bicchiere e mezzo di bicchiere di aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Ho frullato i pomodori e li ho messi a cuocere, da soli senza niente per un'ora e mezzo circa.



- 2 Intanto ho pulito le verdure e tagliate a pezzettini.





3 Dopo le ho messe a cuocere nel pomodoro.



4 Devono cuocere per due ore.

Si preparano i condimenti e si versano nella pentola.



5 Quindi si invasa e si sterilizza.



6 E' ottimo così oppure con aggiunta di tonno, oppure fagioli in scatola e uova sode.