

MARMELLATE E CONSERVE

Antipasto piemontese

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.