

MARMELLATE E CONSERVE

Antipasto piemontese

di: *cicciuzza856*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'**antipasto piemontese** è un grande classico della cucina di questa regione. Viene chiamata anche cumposta o giardiniera piemontese. In genere si prepara in estate quando c'è una grande abbondanza di ortaggi freschi e si può conservare per tutto l'anno.

Una vera chicca per chi ama preparare le conserve. Qui di seguito il passo passo per farlo perfetto!

Altre ricette di conserve? Eccole:

peperoncini piccanti sottolio
zucchine sott'olio

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 (il peso della verdura è da considerarsi al netto di scarti)
1/2 litro di olio
3/4 di bicchiere di sale
1 bicchiere e mezzo d'aceto.

Preparazione

1 Per preparare l'antipasto piemontese preparate e pulite i vari ingredienti.



2 Per prima cosa, frullare i pomodori e metterli a cuocere.
I pomodori devono cuocere da soli senza niente per un'ora e mezzo circa.



3 Intanto pulire le verdure e tagliarle a pezzettini.



4 Mettere a cuocere le verdure tagliate nel pomodoro.



- 5 Devono cuocere per due ore.
Si preparano i condimenti e si versano nella pentola.





6 Quindi si invasa



7 e si sterilizza.



Note