

MARMELLATE E CONSERVE

Capperi di tarassaco sott'aceto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

boccioli di tarassaco
sale grosso
aceto
pepe.

PREPARAZIONE

1 Raccogliere dei boccioli di tarassaco, lavarli e lasciarli asciugare bene.



- 2 Mettere i boccioli in un bicchiere a strati alterni con sale grosso, coprire e lasciare riposare venti ore.



3 Passato il tempo eliminare il sale e sciacquarli bene con aceto.



4 Scolare i boccioli, metterli in un vaso e coprirli con aceto, aggiungere qualche grano di pepe, chiudere e lasciare riposare prima di consumare.

