

MARMELLATE E CONSERVE

## Carote in agrodolce

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

- 1 kg carote
- 300 ml di olio extravergine
- 1/2 l di aceto
- sale e pepe
- 1 e 1/2 cucchiaino di sale
- 1 e 1/2 cucchiaini di zucchero.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le carote a bastoncini.



**2** Versare l'aceto e l'olio in una casseruola, aggiungere 1 e 1/2 cucchiaino di sale e altrettanta di zucchero e portare a bollore.

Tuffare le carote nella marinata e scottarle per 2 minuti. Scolarle e mettetele in uno scolapasta a raffreddare.

Quindi, mettere le carote nei vasi, schiacciare bene e mettere una griglietta fermaverdure. Coprirle completamente con la marinata, ancora calda.

Sterilizzare i vasi (vasi da 250 ml per 15 minuti dal bollore vivace, da 500 ml per 30 minuti e così via). Consumare dopo 40 giorni.

