

MARMELLATE E CONSERVE

Cetriolini sott'aceto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

cetriolini freschi
sale grosso
aceto bianco
acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere un vaso pulito e asciutto, riporvi i cetriolini con il picciolo rivolto verso l'alto, cercare di mettere i cetriolini ben stretti.



2 Prendere un pizzico di sale grosso e metterlo sopra i cetriolini.



3 In un pentolino mettere, in parti uguali, acqua ed aceto e portarlo a bollore.

Quando il liquido bolle togliere il pentolino dal fuoco e versare il liquido sui cetriolini coprendoli bene.

Tappare il vaso.

