

MARMELLATE E CONSERVE

Crauti casalinghi

di: *brigidaa*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1
5 kg di verza
1 cucchiaio di zucchero
ginepro
alloro
aceto di vino bianco
sale
pepe verde in grani.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Affettare finemente la verza,



3 buttarla in acqua bollente, con lo zucchero e il sale, per 5 minuti.



4 Scolarla e fare asciugare su un tagliere coperto di canovacci bianchi.



5 Riporli, quindi, in una ciotola mescolandola con sale, pepe in grani, ginepro ed alloro.



6 Mescolare bene.



7 Infine, invasare.

Per la sterilizzazione infornare a 130°C per 1 ora.



8 Coprire il tutto con l'aceto.



9

Lasciare riposare 1-2 mesi prima di consumarli.

NOTE