

MARMELLATE E CONSERVE

Pere sott'aceto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Molise*

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



INGREDIENTI

Pere "visciola" e aceto di vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Mettere le pere crude nell'aceto senza privarle del picciolo, metterle in un contenitore di terracotta ("candra") o in un barattolo di vetro. Ricoprire con aceto e conservare in luogo fresco e buio.

Se necessario attenuare il sapore dell'aceto lavandole prima di condirle con olio e sale.

Servire le pere affettate.

NOTE