

MARMELLATE E CONSERVE

# Pomodori verdi piccanti

di: *silvestra*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

pomodori verdi

sale

aceto

aglio

prezzemolo

peperoncino fresco

olio di mais o olio extravergine d'oliva.

## PREPARAZIONE

**1** Affettare i pomodori verdi.



- 2 Distribuire sopra un po'di sale, aspettare che perdano l'acqua di vegetazione, scolarla, bagnare con aceto tanto da ricoprirli,



- 3 lasciarli macerare per due giorni.

Sciacquarli sotto l'acqua corrente per togliere il sale.



4 Metterli distesi fra due canovacci ad asciugare per tutto il pomeriggio.



5 Preparare il trito di aglio e prezzemolo e peperoncino ad anelli.



6 Disporre le fette in un barattolo sterilizzato, mettendo un pomodoro, una manciata di trito fino a riempimento.



7 coprire con olio di mais.





8 Lasciare coperto e aspettare che l'olio scenda e copra bene i pomodori,



9 rabboccare con altro olio e chiudere il barattolo. Lasciar riposare per almeno un mesetto.



*Silvestra*