

MARMELLATE E CONSERVE

Verdurine in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 500 g di cipolline borretane
- 300 g di fagiolini
- 300 g di carote
- 300 g di peperoni gialli e rossi
- 3 gambi di sedano
- 2 spicchi d'aglio
- 1 litro di aceto bianco
- 2 bicchieri di olio extravergine d'oliva
- 80 g di zucchero
- 1 manciata di sale grosso.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



- 2 Tagliare a pezzettoni tutte le verdure, tranne le cipolline, mettere tutti gli ingredienti (tranne i peperoni) in una pentola a freddo e mettere sul fuoco.



- 3 Da quando comincia il bollore contare 10 minuti, dopodichè aggiungere i peperoni.



4 Aggiunti i peperoni contare altri 10 minuti di cottura, quindi spegnere il fuoco.



5 Queste sono le verdure a fine cottura, poi invasare il tutto e coprire con il liquido di cottura.

Chiudere i vasetti e fare il sottovuoto .



6 Con queste dosi si riempiono otto vasetti.



7 Si potrebbero mangiare anche subito, ma e' meglio aspettare almeno un mesetto.

Il peso delle verdure e' al netto degli scarti. **NOTE**