



GIARDINIERA

Lava tutte le verdure e tagliale a pezzettoni, nel frattempo porta a bollire l'aceto cui avrai aggiunto lo zucchero e un po' di sale.

Una volta raggiunto il bollore butta le verdure aggiungendole un po' per volta in funzione dei diversi tempi di cottura. Tieni conto che per le carote ci vogliono sicuramente 4 minuti in più, poi il cavolfiore e via via le altre.

Appena sono cotte, devono restare un po' croccanti, spegni il fuoco.

Scola le verdure e filtra l'aceto con un colino a maglia molto fine.

Metti le verdure nei vasi sterilizzati e quindi aggiungi l'aceto filtrato fino a circa 3/4 dal bordo. Aggiungi quindi l'olio e una foglia di alloro per ciascun vaso.

Chiudi velocemente così che il tutto sia ancora bollente e non servano ulteriori sterilizzazioni. Riponi i vasi al buio e in un luogo fresco.

Serve circa un mese prima che la giardiniera sia pronta.

Buon appetito!

Ingredienti:

1 kg e mezzo di verdure miste tra zucchine, carote, peperoni, cipollotti, fagiolini, sedano, cavolfiore
2 lt di aceto bianco
3 bicchieri di zucchero
olio di oliva extravergine
alloro
sale

Verranno circa 3/4 vasi da 500ml

Verifica sempre lo stato dei tappi prima di mangiare il contenuto e al primo dubbio: butta! La presenza comunque di aceto, olio e sale dovrebbe rendere molto più facile e sicura la conservazione.