

GIARDINIERA IN AGRODOLCE

Una giardiniera da consumare subito, o volendo conservarla dopo la sterilizzazione.

Con quella che avanza si può fare anche l'insalata russa.

Si può usare anche nelle insalate di riso o di pasta.



Ingredienti

Un po di cavolo

4/5 carote

1 finocchio

un po di cipolline

qualche costa di sedano

una manciata di fagiolini

3 peperoni (rosso verde giallo)

300g di olio di oliva

300g di aceto di vino

300g di vino bianco

120g di zucchero

sale grosso (non l'ho pesato...fate a occhio)

Pulite e tagliate a pezzettoni le verdure...tranne le cipolline. Il

peperone non va sbollentato.



Mettete sul fuoco, la pentola con i liquidi, il sale e lo zucchero.

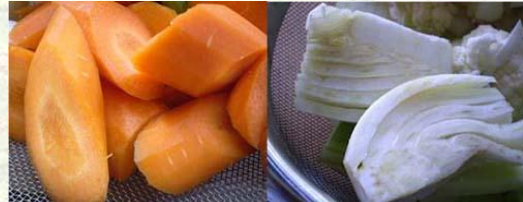
Portate a bollore e fate sciogliere il sale.

Tuffate le verdure a due a due, facendole cuocere a piacere, dai 5 ai 10 minuti (io ho preferito 10 e son rimaste croccanti)

sedano e cavolo



carote e finocchio



cipolline e fagiolini



Tagliate i peperoni a fette e metteteli in una insalatiera che possa contenere anche le altre verdure.



Scolate mano a mano tutte le verdure e mettetele sopra i peperoni crudi e quando avete cotto tutto rovesciate tutto il liquido bollente sopra le verdure, in questo modo il peperone sarà cotto al punto giusto senza disfarsi.



Quando è fredda servitela in un piatto da portata