

Giardiniera in agrodolce



Ingredienti

- Metà peperone giallo
- Metà peperone rosso
- 1 zuccina bella soda
- 1 cipolla di Tropea
- 2 foglie di finocchio tagliato a spicchi
- 1 bel gambo di sedano
- 4-5 cimette di cavolfiore
- qualche fagiolino
- 2 o 3 carote
- 130 g di olio
- 130 g di aceto
- 130 g di zucchero

Mettere tutti gli ingredienti a freddo in una pentola. Portare a bollire. Lasciare bollire 2 minuti; spegnere e invasare immediatamente (per creare il sottovuoto capovolgere il vasetto). Lasciarlo capovolto fino a quando la giardiniera sarà raffreddata. La verdura cuocerà da sola e resterà bella croccante.

Io non la conservo, la preparo e la mangio il giorno dopo. Si conserva bene per 3-4 giorni in frigorifero.

Questa è la dose che preparo io; aumentando le verdure si deve aumentare anche la parte liquida mantenendo le proporzioni di zucchero, olio e aceto.

Si possono usare verdure a piacere.