



Giardiniera in agrodolce (speciale)



Ingredienti

300 g	Peperoni rossi e gialli
150 g	Carote
100 g	Cetrioli
150 g	Cavolfiore (solo cime)
150 g	Fagiolini
150 g	Sedano
150 g	Olio di mais
150 g	Aceto di vino bianco
50 g	Sale fino
50 g	Zucchero

Preparazione

1. Tagliare la verdura in pezzetti (circa 2 cm)
2. Mettere olio, aceto, sale e zucchero in una pentola e portare ad ebollizione.
3. Quando bolle mettere le verdure in pentola e riportare a bollore.
4. A bollore raggiunto spegnere, riempire per bene i vasetti avendo cura che il liquido sovrasti le verdure.
5. Chiudere bene i vasetti, riporli a testa in giù e coprirli con un canovaccio.
6. Una volta freddi lasciarli riposare in luogo fresco per qualche giorno e poi... buon appetito.

Nota 1: sono ottimi anche con l'aperitivo.

Nota 2: è possibile utilizzare tipi di verdura diversi purchè si mantengano le corrette proporzioni.