



Giardiniera di verdure

Ingredienti:

300 g di cipolle bianche
300 g di fagiolini
300 g di peperoni (rosso giallo verde)
300 g di carote
300 g di sedano
2 kg di pomodori (scottati in pentola
con acqua bollente e privati di semi e torsolo)
1 cucchiaio di sale grosso
1 cucchiaio di zucchero
1 bicchiere di aceto bianco
1 bicchiere di olio evo

Procedimento

Tritare la cipolla e metterla soffriggere con l'olio a fuoco dolce
Aggiungere i pomodori e continuare la cottura per 30 minuti (se si usa la salsa dimezzare il tempo).
Aggiungere Aceto, sale e zucchero
Aggiungere il sedano, dopo cinque minuti dal bollire le carote dopo cinque minuti i fagiolini e dopo cinque minuti i peperoni.
Proseguire la cottura per 20 minuti e mescolare accuratamente
Ora riporre in vasi ben sanificati e coprire con tappo nuovo.
Pastorizzare in pentola: coprire i vasi con acqua e bollire per 50 minuti.
La giardiniera si conserva fino a un anno

P.s. Si possono utilizzare tante altre verdure, come ad esempio cavolfiori, asparagi, puntarelle, zucchine ecc.