

POMODORI ACERBI

Ingredienti per 4 persone:

- pomodori,
- aceto di vino,
- olio d'oliva,
- prezzemolo,
- aglio.

Si tagliano i pomodori a fettine, si salano, si tengono per 24 ore in un recipiente immersi nella loro acqua con un peso sopra.

Passato questo tempo si scolano e si tengono per 24 ore nell'aceto.

Si scolano di nuovo, si condiscono con olio, prezzemolo, aglio e si mettono nei vasetti.