

SOTTACETI ALL'INGLESE

Ingredienti per 10 persone:

- 1 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaino di grani di pepe nero,
- 1 cucchiaino di semi di senape,
- 1 cucchiaino di curcuma,
- 2 cucchiaini di senape,
- 1 cucchiaino di zenzero,
- 2 cucchiaini di dolcificante,
- 100 cl di aceto di vino,
- 400 g di sale,
- 250 g di cavolo bianco,
- 500 g di cipolline,
- 2 cetrioli piccoli,
- 1 cavolfiore piccolo,
- 1500 g di pomodori.

Nel tempo di preparazione, vanno considerate 24 ore necessarie alla salamoia.

Lavate i pomodori, tagliateli in quarti e tagliateli a fette.

Rompete il cavolfiore in tante piccole cime dopo averlo fatto sodo.

Lavate i cetriolini, tagliateli a forma di croce e ritagliate ogni parte a pezzetti.

Pungeteli con un ago.

Sbucciate le cipolle.

Tagliate il cavolo a strisce.

Disponete le verdure a strati in una grande terrina con il sale.

Coprite e lasciate così per ventiquattro ore.

Dopo ventiquattro ore di salamoia sciacquate le verdure, poi sgocciolatele.

Preparate l'aceto: versatelo in un tegame, aggiungetevi il dolcificante, lo zenzero macinato, la senape e la curcuma.

Pelate l'aglio e pestatelo.

Mettete i semi di senape, i grani di pepe e l'aglio in un sacchetto di mussola.

Aggiungetelo nel tegame.

Portate l'aceto a ebollizione mescolando.

A questo punto aggiungete le verdure nel tegame e fatele cuocere dolcemente per venti minuti, fino a quando sono tenere, ma sempre croccanti.

Sbollentate i vasi e capovolgeteli su un telo.

Quando le verdure sono cotte, togliete il sacchetto di spezie e sistemate il contenuto caldo del tegame nei vasi.

Coprite ed etichettate.