

CAROTE SOTT'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- carote novelle,
- aceto di vino bianco,
- alcune foglie di basilico,
- 1 pizzico di zucchero,
- alcuni grani di pepe,
- sale.

Raschiare le carote, tagliarle a bastoncino e sbollentarle in acqua leggermente salata per 5 minuti.

Scolarle, distenderle sul tavolo e farle asciugare.

Porle in vasi a perfetta chiusura e coprirle di aceto badando che rimangano completamente immerse.

Unire foglie di basilico, qualche grano di pepe e un pizzico di zucchero.

Chiudere i vasi e conservarli in luogo fresco, buio e asciutto per almeno 2 mesi.