
GIARDINIERA SOTT'OLIO O ACETO

Ingredienti:

- carota,
- cavolfiore,
- fagiolino,
- peperone,
- zucchina,
- alloro,
- basilico,
- cipolle (piccoline).

Dopo aver eseguito le varie operazioni di lavaggio e mondatura fate scottare le verdure in una miscela composta da metà aceto e metà vino bianco per un tempo totale di 10 minuti iniziando a immergere le verdure più sode tipo carote per finire (circa 4 minuti) con i peperoni.

Scolate e lasciate sgocciolare bene i pezzi su un canovaccio.

Dopo alcuni minuti invasate.

Potete disporre i pezzi dei prodotti a piacimento: alla rinfusa, oppure a strati ordinati con effetto decorativo.

Se lo desiderate, potete dare alle verdure una forma varia, servendovi, al momento del taglio, dell'apposito utensile che esiste in commercio.

Coprite con olio o aceto a secondo dei vostri gusti.