

ASPARAGI SOTT'OLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di asparagi
- 50 cl di aceto di vino bianco
- 30 g di sale
- 50 cl di acqua
- aglio
- olio d'oliva

Tagliate i gambi agli asparagi, lessateli in acqua ed aceto e fate cuocere, scolateli prima che diventino molli.

Scolateli e fate in modo di livellarli tagliando ancora il gambo.

Procuratevi dei barattoli alti e stretti, sterilizzateli ed asciugate perfettamente.

Sistemateli gli asparagi uno accanto all'altro, molto accostati, e calcolando che tra le punte e la chiusura del barattolo avanzino solo uno o due centimetri di vuoto.

Versate nel barattolo un po' di sale, uno spicchio d'aglio a pezzetti (per ogni barattolo) e coprite il tutto con olio d'oliva, facendo attenzione che le punte degli asparagi rimangano sommerse.

Quando saranno completamente freddi, chiudete ermeticamente il barattolo e riponetelo al buio.

Sono pronti dopo un paio di mesi.