

## CAVOLFIORE SOTT'ACETO

Ingredienti per 8 persone:

- 2000 g di cavolfiore
- 100 cl di aceto di vino
- 3 limoni
- 6 foglie di alloro
- sale
- pepe

Pulite il cavolo dalle foglie verdi, eliminate il torsolo, tagliatelo a pezzi non troppo grossi e lavatelo. Intanto fate bollire una pentola d'acqua col succo dei limoni e fatevi cuocere il cavolo per qualche minuto. Scolate e fate asciugare tenendolo in uno scolapasta. Quando sarà asciutto in modo uniforme ponetelo nei vasetti di vetro. Ora fate bollire il litro d'aceto con sale, pepe e alloro e quando è ancora caldo versatelo sui pezzi di cavolfiore. Chiudete ermeticamente e sistemate in un luogo buio per un mese prima di consumare.