

Antipasto Bianco

- Ingredienti:
- 1 Kg di peperoni
- 1 Kg. di sedano
- 1 Kg. di cavolfiore
- 3 hg. di rape
- 3 hg. di carote
- 3 hg. di cipollini
- 4 hg. di tonno
- 4 hg. di olive nere
- 1 hg. di capperi
- 8 acciughe
- 1 noce moscata
- 2 o 3 chiodi di garofano
- 1 hg. di zucchero
- 1 manciata di sale grosso
- 1/2 litro di aceto
- 1/2 litro di olio d'oliva

Mettere a cuocere: olio, aceto, acciughe, tonno, zucchero, noce moscata, capperi, chiodi di garofano, olive, sale. Portare ad ebollizione poi aggiungere le verdure preventivamente pulite e tagliate a pezzettini. Cuocere 20 minuti per prima sedano, rape, carote, cipolle e poi aggiungere tutto il resto e cuocere tutto al dente. Mettere nei vasetti e sterilizzare.