

Antipasto rosso

- Ingredienti:
- 1 cavolfiore piccolo
- 300 gr. di carote
- 300 gr. di sedano
- 300 gr. di fagiolini
- 300 gr. di cipolline
- 300 gr. di peperoni
- 2 Kg. di pomodori
- 2 bicchierini di olio
- 2 bicchieri di aceto
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale grosso
- 1/2 noce moscata
- chiodi di garofano
- cannella e pepe

Passare i pomodori al passaverdura, cuocerli per 10 minuti senza mescolarli, aggiungere le verdure preventivamente lavate e tagliate a pezzettini e far cuocere per 60 minuti. Quando l'antipasto e' freddo si possono aggiungere i piselli, le olive e il tonno (questi ingredienti si possono mettere anche prima di servire con i funghi porcini). Chiudere nei barattoli e far sterilizzare.