

Fior d'agosto

- Ingredienti
- 1 Kg cipolle
- 1 Kg carote
- 1 Kg pomodori
- 7 hg sedano
- 1 hg di aglio
- 1 hg di rosmarino
- 1 hg di prezzemolo
- 1 hg di basilico
- 1 kg di sale grosso

Pulire le verdure, tritarle finemente, metterle in un recipiente capace, unire il sale mescolare e lasciare riposare per 24/48 ore. Mettere nei vasi e conservare in cantina.