

Giardiniera Clara

Ingredienti:

5 carote

500 gr. di sedano pulito

500 gr. di peperoni rossi puliti

500 gr. di peperoni gialli puliti

500 gr. di peperoni verdi puliti

500 gr. di fagiolini puliti

500 gr. di zucchine pulite

500 gr. di cavolfiore pulito

500 gr. di cipolline pulite

20 cipollotti

160 gr. di sale grosso

700 gr. di acqua

1 litro di aceto di vino bianco

1 litro e mezzo di vino bianco secco

8 spicchi di aglio divisi in quattro e inserito nell'invasamento

origano q.b.

olio q.b.

Pulire le verdure, tagliarle a pezzettini.

Mettere in un grosso recipiente il vino, l'aceto e l'acqua con qualche foglia di alloro, qualche bacca di ginepro e qualche grano di pepe, portare ad ebollizione e mettere per prima cosa le carote, il sedano, i fagiolini e il cavolfiore, lasciare riprendere il bollore e da quel momento calcolare 3 minuti cottura, alla fine aggiungere le cipolline, i cipollotti, le zucchine e i peperoni e lasciare cuocere per 3 minuti di nuovo dal bollore e alla fine scolare e mettere tutta la verdura su un canovaccio ad asciugare, coperta da un altro canovaccio e per tutta la notte.

Al mattino successivo mettere le verdure nei vasi sterilizzati, riempirli fino a metà aggiungere gli spicchi di aglio, la foglia di alloro, un pezzo di peperoncino piccante e l'olio, continuare a riempire a 2 cm. dall'orlo e coprire con l'olio, sbattere il vaso per fare uscire l'aria eventuale che si forma con l'invasamento.

Chiudere bene i vasi e metterli in un pentolone con degli

strofinacci tra uno e l'altro e coprirli di acqua fredda e portare ad ebollizione e da quel momento lasciare bollire per 20 minuti, spegnere e lasciare i vasi che vengono freddi nella pentola. quando sono freddi prenderli e asciugarli, controllare che abbiamo fatto il sottovuoto, etichettarli e metterli in cantina.