

Pomodori verdi sott'olio

- Ingredienti:
- 1 Kg. di pomodori verdi
- 1/2 litro di aceto
- 1/2 litro di vino bianco o q.b. per sciacquare i pomodori
- 1 cipolla
- 3-4 spicchi d'aglio
- origano
- sale grosso
- olio extravergine d'oliva quanto basta per riempire i barattol

Tagliare i pomodori, porli in una terrina, cospargerli di sale e lasciare riposare 2 o 3 ore. Togliere l'acqua di vegetazione, unire l'aglio e la cipolla a fette, versare l'aceto e lasciare in infusione per 12 ore. Eliminare gli aromi, scolare e sciacquare col vino bianco i pomodori e poi mettere i pezzi ad asciugare per una notte. Disponeteli nei vasi, spolverando ogni strato con abbondante origano. Coprire di olio, il cui livello dovrà superare quello dei pomodori, che saranno pronti da gustare in un paio di mesi.