

Categoria: Marmellate e Conserve - Conserve



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
2 min



Dosi per:
6 persone



Costo:



Difficoltà:
Molto Bassa

Le **carote agrodolci**, sono una conserva che vi tornerà molto utile quando nei momenti di premura o di mancanza di ingredienti non saprete che **contorno** abbinare alla pietanza da voi preparata. Ottime nelle **insalate** di verdura ma anche in quelle di **pasta e di riso**, sono indicate se **abbinate ai piselli**, e si riveleranno un contorno comodo e saporito, ma soprattutto un po' inusuale!



Ingredienti

>> **Aceto**
di vino bianco 1 lt

>> **Sale**
fino 3 cucchiari

>> **Carote**
2 kg

>> **Zucchero**
4 cucchiari

>> **Olio**
e-travergine oliva 600 ml

Preparazione



Prendete delle **carote freschissime** **esenza macchie**, quindi pelatele, lavatele e tagliatele a **listarelle** lunghe **5 cm** dello **spessore di una matita**.

Mettete il **aceto** e l'**olio** in un tegame insieme allo **zucchero** e **alsale**, portate il tutto a bollore, e poi versatevi le carote, che farete **scottare** per circa **2 minuti** (fate attenzione perché devono rimanere croccanti!).

Trascorso il tempo necessario, trasferite delicatamente le carote in un colapasta per mezzo di una schiumarola, e fatele **sgocciolare e raffreddare**. Trasferite poi le carote **nei vasetti**, riempiendoli fino a 2 cm dal bordo e cercando di compattare bene la verdura; poi sistemate la **griglia ferma verdure** sopra le carote e riempite i vasetti con il liquido di

cottura.

Chiudete bene i vasetti, lasciate raffreddare la conserva e poi **etichettateli** e poneteli in un ambiente fresco e buio fino al momento del **consumo**, che **non deve avvenire prima di 40 giorni**.



Consiglio



Se siete nella **stagione giusta**, potete preparare questa conserva con **carote novelle**, che sono disponibili sul mercato a **fine primavera, inizio estate**: potete riconoscerle facilmente dalle lunghe e **verdissime foglie** attaccate alla loro sommità.

Curiosita'

Per diversi secoli, la carota ha goduto di **cattiva fama** in quanto veniva utilizzata unicamente per **nutrire gli animali**, e nacquero a tal riguardo vari detti popolari che sminuivano questo ortaggio: con l'appellativo **"pel di carota"** ci si riferiva a persone bugiarde e scaltre, e **"dare una carota"** voleva significare dare notizie false.



