

Categoria: Marmellate e Conserve - Conserve



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 40 min
Costo:	Difficoltà: Bassa



La **giardiniera** è sicuramente una delle **conserve** più conosciute ed allo stesso tempo classiche della tradizione gastronomica italiana.

Questa preparazione **sott'aceto** è una delle più saporite perché raccoglie i sapori ed i profumi delle **verdure** e degli **ortaggi** della nostra terra.

A seconda della stagione, si possono trovare **giardiniera** preparate con **verdure** diverse ma sempre molto saporite e delicate.

Non vi sarà difficile capire il perché del nome **giardiniera** quando le diverse **verdure** vi appariranno nel vasetto con un bellissimo effetto cromatico che vi ricorderà la **primavera**.

Ingredienti

>> Aceto 2 litri	>> Pepe nero 1/2 cucchiaino
>> Acqua 1/2 litro	>> Peperoni rossi 200 g
>> Alloro 3 foglie	>> Peperoni gialli 200 g
>> Carote 200 g	>> Peperoni verdi 200 g
>> Cavolfiore cime 200 g	>> Piselli 100 g
>> Cetrioli 2	>> Sale grosso 4 cucchiaini
>> Cipolle bianche 200 g	>> Sedano 200 g
>> Fagiolini 200 g	>> Zucchero 4 cucchiaini

Preparazione

Per prima cosa pulite e lavate tutte le **verdure**: tuffate le **cipolline** in acqua bollente e mondatele, tagliate a pezzetti i **fagiolini**, il **sedano** e le **carote**, sgranate i **piselli**, dividete le cime di **cavolfiore**, affettate a rondelle i **cetrioli** e a striscioline i **peperoni** e scolate il tutto.

Mettete sul fuoco, in una capace pentola d'acciaio, l' **aceto** e l'**acqua** con le foglie d' **alloro**, il **sale** e lo **zucchero**.



Quando l'**aceto** bolle, buttatevi dentro le **carote**, i **fagiolini** ed i **piselli** e lasciate sbollire tutto per almeno **10 minuti**.

Aggiungete poi il **cavolfiore**, i **peperoni**, i **cetrioli** e continuate la cottura fino a quando tutte le verdure saranno pronte: dovranno risultare tenere ma non molli.

Togliete quindi la pentola dal fuoco, scolate per bene le **verdure** e lasciate raffreddare.

Poi mescolatele delicatamente e sistematele in barattoli asciutti, puliti e sterilizzati con l'imboccatura larga.

Coprite la **giardiniera** con l'**aceto** di cottura filtrato e chiudete i **barattoli** con della carta pellicola e con un tappo; quindi sterilizzate, facendoli bollire per mezz'ora in un tegame ricoperti di acqua.

A questo punto, estraete i barattoli solo quando l'acqua sarà fredda, quindi asciugateli, etichettateli e riponeteli in dispensa per **30 giorni** prima di consumare la vostra giardiniera.

Consiglio



Nella nostra ricetta, abbiamo dato delle indicazioni di massima per la scelta degli **ortaggi** da utilizzare ma, è ovvio, che ognuno può scegliere la "**compilation**" di **verdure** ed **ortaggi** che più preferisce in base al gusto personale ed alla stagione.

La **giardiniera** può essere un ottimo accompagnamento a piatti come la **grigliata di carne**, oppure messa in mezzo ad un bel piatto di **affettati esalumi**, per dare una nota di colore alla vostra portata.

Le **conserve** richiedono una certa cura nella preparazione e nella conservazione: proprio per evitare la formazione di **microrganismi tossici**, che amano l'**ossigeno** e l'ambiente umido, utilizziamo l'**aceto** che sviluppa un ambiente acido e blocca l'attività dell'acqua.

