

La giardiniera - Antipasto piemontese.

Una ricetta tipica che mette l'estate "in vasetto": si chiama giardiniera ed insieme alle cipolline in agrodolce è una ricetta di Antonella, mia amica, di origini piemontesi.

Ingredienti per 10 vasetti piccoli da 200 g:

- 1kg abbondante di pomodori da sugo
- 300 gr di cipolline (già pelate è più veloce!)
- 300 gr di fagiolini
- 300 gr di sedano
- 300 gr di carote
- 300 gr di peperoni (in Piemonte si usano quelli di Carmagnola, essenziale che siano belli sodi e spessi)
- 300 gr di cavolfiori
- 1 bicchiere di olio extra vergine
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bel cucchiaino di sale
- 1 bel cucchiaino di zucchero

Scottiamo i pomodori in acqua bollente e peliamoli, mettiamoli in una pentola capiente e frulliamo con il mixer elettrico. Poi aggiungiamo l'olio, l'aceto, il sale e lo zucchero e portiamo ad ebollizione.

Tagliamo tutte le verdure a tocchetti, le cipolline se sono piccole, lasciamole intere, altrimenti dividiamole a metà.

Uniamo tutte le verdure al pomodoro bollente. Dal momento dell'ebollizione calcoliamo per 20/25 minuti di cottura.

Le verdure devono restare croccanti, non troppo cotte, perché i vasetti, dopo che li avremo riempiti, saranno di nuovo sterilizzati.

Invasiamo il composto bollente in vasetti già sterilizzati (li avremo fatti bollire vuoti per almeno dieci minuti ricoperti di acqua) e successivamente sterilizziamo di nuovo per una ventina di minuti dall'ebollizione.

Con queste dosi vengono circa 10 vasetti piccoli da 200 gr. Potrete farli anche più grandi.

Conserviamo in un luogo fresco. Io li conservo per un anno.

Dice Antonella: "Noi lo usiamo per accompagnare i lessi o come antipasto. Volendo renderlo più ricco, al momento di servire si può aggiungere una scatoletta di tonno e alcune olive.

Per farne in quantità maggiore basta raddoppiare/triplicare... le dosi.



www.antoniettapolcaro.it

Noi, io e due mie sorelle, moltiplichiamo per 10, poi ci troviamo un pomeriggio in montagna al fresco e in un pomeriggio facciamo tutto.”

Grazie Antonella.

Per completare gli antipasti piemontesi, la prossima ricetta, saranno i peperoni in agrodolce.

Le cipolline le trovate qui: [Conserva di cipolline in agrodolce. - Il Mondo di Antonietta Polcaro](#)