

LE BACCHE SOTT'OLIO



Ingredienti

- 1 kg di bacche
- 500 ml di aceto bianco
- 500 ml di vino bianco
- 1 cucchiaio di sale
- olio di arachide (o oliva leggero), quanto basta
- aglio, alloro, chiodi di garofano, pepe nero

Togliere il picciolo e l'infiorescenza delle bacche.

Tagliarle a metà e levare con cura tutti i semi e la peluria che si trovano all'interno.

Lavare e asciugare le bacche.

In una pentola versare il vino l'aceto e il sale e portare ad ebollizione.

Immergere le bacche e farle bollire per 5 minuti.

Scolarle e lasciarle raffreddare, disponendole su dei canovacci e comprimendole leggermente per far uscire l'eccesso del liquido, lasciarle riposare per tutta la notte.

Preparate in una terrina olio aglio, chiodi di garofano, foglie di alloro e grani di pepe nero.

Immergetevi le bacche e lasciatele per 2 ore mescolando di tanto in tanto per togliere l'aria.

Alla fine invasate con lo stesso liquido aggiungendo un po' d'olio se necessario.

Autore *Liviana*