



Cetrioli sott'olio - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

(di nonna Elvira)

conserva - ortaggi - verdure

Ingredienti:

Cetrioli
Aceto
Basilico
Aglio
Maggiorana
altre spezie a piacere

Procedimento:

Sbucciare ed affettare i cetrioli a fettine regolari.

Metterle in un recipiente coperte da aceto ,per 24 ore.

Quindi colarle ed asciugarle bene.

Disporre nei vasi di vetro, con foglie di basilico fresco,fettine di aglio,maggiorana e tutti altri gusti preferiti.

Ricoprire d'olio.

Chiudere i vasetti.

Sono pronti quasi subito..ma più si lasciano più si insaporiscono.

Si fanno così anche gli zucchini, tagliati a bastoncini!!!.