



Conserva di ortaggi in agrodolce - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Io ho usato i peperoni, ma si può mettere altro. Il risultato, per capirci, è simile ai prodotti Saclà: cipolline, peperoni ecc in agrodolce. A me piacciono da morire.

Per tutte le verdure

Ogni kg di verdure al netto:

1 bicchiere di olio

1 bicchiere di aceto (se è forte aggiungere vino)

1 cucchiaio di sale

1 cucchiaio di zucchero

Tenere a bagno per 3 ore, mescolare e mettere nei vasi. Bollire per 2 minuti a bagnomaria.

