

CONTORNI

Sottaceti all'inglese

Origine: Regno Unito

DOSI

24 persone

■ Ingredienti per 24 persone

Pomodori verdi	1500 g
Cavolfiore piccolo	1
Cetrioli piccoli	2
Cipolline	500 g
Cavolo bianco sodo	250 g
Sale	400 g

PER L'ACETO ALLE SPEZIE

Aceto di vino	100 cl
Zucchero	250 g
Zenzero macinato	1 cucchiaio
Senape	2 cucchiaini
Curcuma	1 cucchiaio
Semi di senape	1 cucchiaio
Pepe nero in grani	1 cucchiaio
Aglione	1 spicchio

■ Preparazione

- 1 Lavate i pomodori, tagliateli in quarti e tagliateli a fette. Rompete il cavolfiore in tante piccole cime. Lavate i cetriolini, tagliateli a forma di croce e ritagliate ogni parte a pezzetti.
- 2 Pungeteli con un ago. Sbucciate le cipolle. Tagliate il cavolo a strisce. Disponete le verdure a strati in una grande terrina con il sale. Coprite e lasciate così per ventiquattro ore.
- 3 Dopo ventiquattro ore di salamoia sciacquate le verdure, poi sgocciolatele. Preparate l'aceto: versatelo in un tegame, aggiungetevi zucchero, zenzero, senape e curcuma.

- 4 Pelate l'aglio e pestatelo. Mettete i semi di senape, i grani di pepe e l'aglio in un sacchetto di muscolo. Aggiungetelo nel tegame. Portate l'aceto a ebollizione mescolando per sciogliere lo zucchero.
- 5 A questo punto aggiungete le verdure nel tegame e fatele cuocere dolcemente per venti minuti, fino a quando sono tenere, ma sempre croccanti. Sbollentate i vasi e capovolgeteli su un telo o su un canovaccio.
- 6 Quando le verdure sono cotte, togliete il sacchetto di spezie e sistemate il contenuto caldo del tegame nei vasi. Coprite ermeticamente ed etichettate.