

ANTIPASTI

Sottaceti all'inglese (versione 2)

Origine: Regno Unito

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

3 h

■ Ingredienti per 10 persone

Aglio	1 spicchio
Grani di pepe nero	1 cucchiaino
Semi di senape	1 cucchiaino
Curcuma	1 cucchiaino
Senape	2 cucchiaini
Zenzero	1 cucchiaino
Dolcificante	2 cucchiaini
Aceto di vino	100 cl
Sale	400 g
Cavolo bianco	250 g
Cipolline	500 g
Cetrioli piccoli	2
Cavolfiore piccolo	1
Pomodori	1500 g

■ Preparazione

- 1 Nel tempo di preparazione, vanno considerate 24 ore necessarie alla salamoia. Lavate i pomodori, tagliateli in quarti e tagliateli a fette. Rompete il cavolfiore in tante piccole cime dopo averlo fatto sodo.
- 2 Lavate i cetriolini, tagliateli a forma di croce e ritagliate ogni parte a pezzetti. Pungeteli con un ago. Sbucciate le cipolle. Tagliate il cavolo a strisce.
- 3 Disponete le verdure a strati in una grande terrina con il sale. Coprite e lasciate così per ventiquattro ore. Dopo ventiquattro ore di salamoia sciacquate le verdure, poi sgocciolatele.
- 4 Preparate l'aceto: versatelo in un tegame, aggiungetevi il dolcificante, lo zenzero macinato, la senape e la curcuma. Pelate l'aglio e pestatelo.

- 5 Mettete i semi di senape, i grani di pepe e l'aglio in un sacchetto di mussola. Aggiungetelo nel tegame. Portate l'aceto a ebollizione mescolando.
- 6 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.
- 7 Quando le verdure sono cotte, togliete il sacchetto di spezie e sistemate il contenuto caldo del tegame nei vasi. Coprite ed etichettate. Vino consigliato: Tocai di San Martino della Battaglia.