

Per preparare la giardiniera rossa si utilizzano tutte le verdure di stagione.

Ingredienti:

3 etti di tutte le verdure: fagiolini, cavolfiore, cipolline, carote, zucchini, una gamba di sedano, una bottiglia di passata di pomodoro, un bicchiere di aceto, un bicchiere d'olio, due cucchiaini di zucchero, un cucchiaino di sale

Preparazione

Metti a cuocere nella pentola a pressione le carote ed i condimenti per circa 4 minuti. Aggiungi poi le altre verdure e falle cuocere fino a quando la pentola fischia allegramente. Aggiungi quindi la salsa di pomodori e metti il tutto nei barattoli di vetro. Falli bollire per 10 minuti a bagnomaria avvolti in tante pezzuole di stoffa. Sarà più che ottima per il pranzo di Natale.