

Cavolo rosso sott'aceto

INGREDIENTI:

1,5 kg di cavolo rosso,
1 l di aceto bianco,
500 ml di vino bianco,
sale qb,
aromi vari (bacche di ginepro, foglie di alloro, grani di pepe nero.).

Tagliare il cavolo a striscioline, lavarlo e cospargerlo di sale, lasciarlo macerare per almeno 24h.

Metterlo in uno scolapasta e lasciarlo sgocciolare per almeno un 1h con un peso sopra.

In una pentola bollire aceto e vino con le spezie.

Preparare dei vasetti sterilizzati riempirli con il cavolo sgocciolato e ricoprire il tutto con l'aceto bollente, chiudere ben stretti i vasetti, capovolgerli e lasciarli raffreddare e riporli in un luogo buio e asciutto.

Aspettare un mese prima di consumarli.

Io li sgocciolo per bene dall'aceto e li condisco con un buon olio evo.