

## Giardiniera in agrodolce

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 500g di fagiolini
- 500g di peperoni
- 1kg di cipolline
- 300g di carote
- 300g di sedano
- 50l di olio di semi
- 50l di aceto di vino bianco
- 3 cucchiaini di zucchero
- sale fino



**Preparazione:** mettere sul fuoco olio, aceto, sale e zucchero; quando il tutto raggiunge il bollore, aggiungere i fagiolini interi e le carote con il sedano tagliati a dadini, per 10 minuti. Dopo mettere anche le cipolline e lasciar cuocere per altri 15 minuti, ed infine aggiungere i peperoni a pezzetti cuocendo per gli ultimi 8 minuti. Lasciare raffreddare, mettere nei barattoli le verdure cercando di non lasciare troppo spazio tra loro, e coprire completamente con il liquido di cottura. Chiudere ermeticamente e riporre in dispensa.