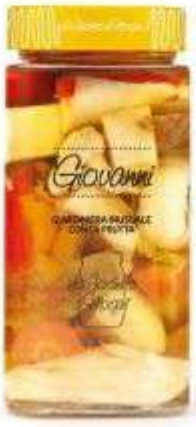
Giardiniera di Giovanni

Le verdure inusuali di questa ricetta variano con le stagioni e sono accompagnate dalla dolcezza della frutta. Dopo la maturazione in agrodolce vengono conservate in olio misto.

Ingredienti

Carote, peperoni rossi e gialli, cavolfiori, finocchi, pere, mele, sedano rapa, topinambur, cetriolini, asparagi verdi, cipolle scalogne, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole.

Abbinamenti

Ottima con mortadella, salumi saporiti o cotti, pesce bollito o al forno. Adatta a formaggi a crosta fiorita o di media stagionatura. Strepitosa con carni bianche di cortile bollite o alla griglia.

Agrodolce in olio