

GIARDINIERA PIEMONTESE



La Giardiniera è un'antica ricetta della [cucina piemontese](#) nata per utilizzare le verdure che l'orto, ogni estate, donava in abbondanza nelle campagne, un piatto semplice, sano e saporito, difficile da dimenticare dopo averlo provato!

Conservare le verdure nel pomodoro è un modo per poterle gustare d'inverno. Ancora in ogni casa, la **Giardiniera alla Piemontese** viene preparata d'estate, quando le verdure dell'orto sono abbondanti.

I ristoranti la preparano tutto l'anno usando la passata di pomodoro come base.

Ogni famiglia ha personalizzato la ricetta e creato la sua giardiniera che, di solito, è la migliore in assoluto.

Il tonno può essere aggiunto subito o prima di servire la Giardiniera, come anche funghetti e olive.



Facile



90'



Contorno

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 12 VASETTI)

- 2 bottiglie [Passata 700 g](#)
- 1 bicchiere Aceto bianco
- 400 gr Carote pulite
- 400 gr Cavolfiori puliti
- 400 gr Cipolline piccole pulite
- 400 gr Fagiolini puliti
- 400 gr Funghetti champignon puliti
- 2 bicchieri Olio extra vergine di oliva
- 300 gr Olive liguri riviera
- 400 gr Peperoni puliti
- 400 gr Sedano pulito
- 300 gr Tonno

Ingredienti

- 1 bicchiere Aceto
- 1 cucchiaino Cannella
- 2 Chiodi di garofano
- 1 Cipolla grande
- 1/2 Noce moscata piccola
- 2 cucchiari Olio extra vergine di oliva
- 6 Peperoni grandi
- 2 cucchiari Sale
- 1/2 tazzina Zucchero

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

PREPARATE LA SALSA DI POMODORO

Tritate la cipolla e i peperoni finemente e fateli appassire per pochi minuti a fuoco dolce con 2 cucchiari di olio EVO. Aggiungete la [Pura Passata di Pomodoro](#), il sale, lo

zucchero e l'aceto. Portate a ebollizione e fate cuocere a fuoco medio per 30 minuti. Frullate in modo da ottenere una consistenza omogenea. Aggiungete la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata grattugiata.

PREPARATE LE VERDURE E I VASI.

Lavate, mondate e tagliate tutte le verdure a cubetti di circa un centimetro. Tenete le diverse tipologie di verdure separate, in modo da poterle aggiungere in tempi diversi. Lavate e sterilizzate i vasi di vetro e i coperchi.

ASSEMBLATE LA GIARDINIERA

Aggiungete alla salsa di pomodoro i due bicchieri di olio evo, mezzo bicchiere di aceto, 1 cucchiaino di zucchero, sale a piacere. Portate ad ebollizione e cominciate ad aggiungere tutte le verdure a distanza di 10 minuti una dall'altra con seguente ordine:

1. le carote,
2. il sedano,
3. i fagiolini,
4. le cipolline piccole e i cavolfiori,
5. i peperoni e i funghi,
6. le olive e il tonno.

Fate insaporire un attimo tutti gli ingredienti insieme e invasate la giardiniera bollente, tappate i vasi stringendoli bene. Mettete i vasi capovolti, copriteli con un telo pulito e poi con una coperta in modo che si raffreddino lentamente.

Ricetta creata da Laura Caterina Campanelli di Posatespaiate.com

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044