

Giardinera alla calabrese (Verduras a la jardinera)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades

Laurel: 4 Hojas

Vinagre Blanco: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal entrefina: Cantidad necesaria

Pimienta en grano: A gusto

Cebollas moradas: 4 Unidades

Peperoncini: 2 Unidades

Cebollas pequeñas: 8 Unidades

Morrones amarillos: 2 Unidades

Morrones colorados: 2 Unidades

Morrones verdes: 2 Unidades

Zanahorias: 4 Unidades

Hinojos: 4 Unidades

Coliflor: 1 Unidad

Opcional

Alcaparras:

Aceitunas negras:

Aceitunas verdes:

Hojas de lechuga:

Queso Provolone:

Preparación de la Receta

- Lave las verduras y córtelas en trozos parejos
- Separe las flores de la *coliflor*.
- Disponga todas las verduras en un escurridor en capas, espolvoreando con sal entre cada una, coloque un peso arriba y deje escurrir durante 24 horas.
- Coloque las verduras en un frasco y bañe con el *vinagre*.
- Deje reposar durante 24 horas con un peso encima.
- Escurra muy bien y coloque dentro de un frasco hermético previamente esterilizado con la pimienta, el *peperoncino* y el *laurel*.
- Cubra completamente con aceite de oliva y tape.
- Agregue más aceite no bien las verduras lo vaya absorbiendo.
- Reserve en lugar fresco y oscuro.

Presentación

- En la base de una fuente arme un colchón con hojas de *lechuga*, encima sirva las verduras y acompañe con queso provolone, las aceitunas y las *alcaparras*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/giardinera-alla-calabrese-verduras-a-la-jardinera>