

# Sedano in agrodolce

Ingredienti per 5 vasetti medi

- .1kg di sedano
- .200 ml di aceto di vino bianco
- .150 ml di olio di oliva
- .100 g di zucchero
- .300 ml di acqua
- .3 foglie di alloro
- .3 chiodi di garofano
- .qualche grano di pepe nero

Sterilizzate i vasetti come indicato qui, mondate il sedano, eliminate le foglie e lavate i gambi.

Tagliateli a pezzetti piccoli. Cuocete in una pentola l'aceto con l'olio e l'acqua (lo la uso perchè non amo il gusto forte dell'aceto), unitevi lo zucchero, l'alloro, il pepe e i chiodi di garofano.

Portate a ebollizione. Immergetevi il sedano e cuocete per 10 minuti.

Riempite i vasetti ancora caldi con il sedano e coprite con il liquido di cottura.

Chiudete ermeticamente i vasetti e capovolgeteli per creare il sottovuoto.

Conservate i vostri vasetti in un luogo fresco e asciutto per quando vi verrà voglia di mangiarli!

