

CANNAMELA

Giardiniera d'Autunno



Ingredienti

- 1 kg di fagioli borlotti
- qb di sale grosso (per l'acqua di cottura dei fagioli)
- 400 g di funghi champignon
- 250 ml di aceto di vino bianco
- 250 ml di vino bianco
- 500 ml di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaino di sale grosso (per la giardiniera)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di Aglio Liofilizzato CANNAMELA
- 1 cucchiaino di prezzemolo liofilizzato CANNAMELA
- 1 cucchiaino di Origano Liofilizzato CANNAMELA



Porzioni
8 persone



Portata
Contorno



Tempo
60 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Bollito/lessato



Preparazione

- 1** Lessiamo in acqua bollente i fagioli, facendoli bollire per circa mezz'ora. Verso fine cottura, saliamo. Quando sono cotti, lasciamoli scolare in una ciotola.
- 2** Ora le cipolle a fettine sottili e i funghi champignon.
- 3** In una pentola versiamo aceto, vino bianco, olio e aggiungiamo sale e zucchero.
- 4** Mettiamo a cuocere sul fuoco e aspettiamo che arrivi a bollore.
- 5** Quando bolle, aggiungiamo le cipolle e facciamole cuocere per 3 minuti.
- 6** Aggiungiamo i funghi e facciamoli cuocere per 5 minuti.
- 7** Versiamo nella pentola i fagioli bolliti. Impreziosiamo il sapore aggiungendo le Erbe e Spezie Liofilizzate CANNAMELA: aglio, prezzemolo, origano.
- 8** Mescoliamo, e lasciamo cuocere per altri 10 minuti.
- 9** Prendiamo alcuni vasetti di vetro già sterilizzati e invasiamo la Giardiniera ancora ben calda. Se è necessario, aiutandoci con un imbuto tronco per conserve.
- 10** Chiudiamo bene i vasetti e capovolgiamoli. Lasciamoli così fino al raffreddamento. Questa in questo modo si formerà il sottovuoto (usate sempre capsule nuove).
- 11** Etichettiamo i vasetti scrivendo la data di produzione.