

Cavolfiore sott'olio con cannella, ginepro ed erbe

Un'idea alternativa per gustare i cavolfiori perfetta per un aperitivo: con cannella, ginepro ed erbe aromatiche!



Hai mai provato il **cavolfiore sott'olio**? È una ricetta alternativa perfetta per un **aperitivo** o un **regalo fai-da-te** da preparare agli amici.

In questa versione lo trovi insaporito da **cannella, ginepro ed erbe aromatiche fresche**: un mix di sapori tutto da provare!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti per 1 persona

200 g di cime di cavolfiore

1 stecca di cannella

3-4 bacche di ginepro

2-3 ciuffetti di aneto

2-3 ciuffetti di coriandolo

500 ml di aceto di vino bianco Despar

Olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar q.b.

Procedimento:

1. Sbollenta le cime per 5 minuti in acqua bollente e aceto di mele. Scolale e asciugale.
2. Sistemale nei vasetti con i gambi verso l'interno, aggiungi la cannella, le bacche di ginepro e le erbe aromatiche. Copri completamente con l'olio, lascia riposare per un'ora, quindi aggiungi altro olio se necessario.
3. Chiudi ermeticamente i vasetti, sterilizzali per 20 minuti a 100 °C (completamente immersi in acqua bollente). Lascia riposare i vasetti per almeno un mese in luogo fresco e asciutto prima di consumarli.