POMODORI VERDI SOTT'OLIO

Ingredienti per 4 persone:

- pomodori verdi,
- aceto di vino,
- olio d'oliva.

Tagliare a fettine sottili i pomodori verdi e metterli con il sale sotto un peso per 24 ore, poi nell'aceto, sempre sotto a un peso, per altre 24 ore; infine, scolare, mettere nei vasi e coprire con olio.
Si conservano molti mesi.