PORRI SOTT'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- porri
- aceto di vino bianco
- chiodi di garofano
- sale
- pepe bianco in grani

Mondate con cura i porri e fateli lessare in una pentola con acqua bollente leggermente salata.
Quando sono teneri, scolateli e fateli sgocciolare bene, premendoli delicatamente in modo che emettano tutta l'acqua.
Adagiateli su un canovaccio e lasciateli asciugare, dopodichè sistemateli in vasi puliti.
Versate in una pentola l'aceto necessario a riempire tutti i vasi utilizzati, unite qualche chiodo di garofano, alcuni grani di pepe bianco e portate a ebollizione.
Lasciate bollire per qualche minuto, quindi filtrate l'aceto attraverso un colino, in modo da eliminare le spezie, e versatelo ancora caldo nei vasi coi porri, coprendoli completamente.
Lasciate aperti i contenitori per un giorno intero, dopodichè aggiungete dell'altro aceto per sostituire quello assorbito dagli ortaggi, infine chiudete i vasi e riponeteli.
I porri così preparati si conservano per un periodo massimo di sei mesi.