

ZUCCA IN AGRODOLCE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di zucca gialla ben matura
- 100 cl aceto di vino bianco
- 25 cl acqua
- 625 g di zucchero
- 8 chiodi di garofano
- 5 cm stecca di cannella

Tagliare a cubetti di 2-3 cm.

di lato 2 kg di polpa di zucca gialla ben matura.

Disporre i cubetti di zucca in vasetti a chiusura ermetica.

Far bollire nel frattempo 1 l di aceto di vino bianco con 25 cl di acqua, 625 g di zucchero, 8 chiodi di garofano e 5 cm di stecca di cannella.

Dopo 10 minuti di leggera ebollizione filtrare il liquido e farlo raffreddare.

Versarlo sulla zucca, chiudere i barattoli e sterilizzarli per 35 minuti in acqua bollente.

Si servono con carne, wurstel oppure come dessert.