



Sottaceto di Carota

Havuç Turşusu



5 - 6 rami di sedano con fogli
1 spicchio di aglio
2 cucchiai di salgemma
1 bicchiere di aceto
1 cucchiaino di zucchero a polverato
1 cucchiaino sale di limone
L'acqua

- # Le carote si lavano e si grattano le conchiglie e poi si tagliano in orizzontale grossa di 2 dite
- # Le carote si mettono nel vaso in mezzo schiacciati foglie di sedano e aglio pestato.
- # Sopra delle carote si mette l'aceto e lo spazio vuoto si riempisce con l'acqua.
- # L'acqua aceta si svuota in una ciotola e sopra si aggiungono lo zucchero, salgemma e sale di limone , si miscelano bene.
- # Questa miscelata si rimette nel vaso dove ci sono le carote. La parte sopra si mettono i fogli di sedano rimasti. Poi il coperchio di vaso si chiude strettamente.
- # Si conserva in luogo buio e secco.
- # Si servirsi tra 20 - 25 giorni.

Nota: Per aversi presto di questo sottaceto, le carote prima di mettere nel vaso si possono bollire un pò.