



Uova sott'aceto - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

contorno - uova - sott'aceti

14-16 uova medie - piccole

1/2 l di aceto bianco

1/2 l di acqua (oppure se preferite il gusto forte dell'aceto usate 1 l di aceto no acqua)

1 cucchiaino di pepe nero grossolanamente macinato

salvia, rosmarino e alloro

1 cucchiaino di zucchero

2 chiodi di garofano

1 peperoncino piccante (a scelta)

Fare rassodare le uova per 12-15 minuti, raffreddatele sotto l'acqua fredda e sgusciatele suddividendole nei vasi, considerando un margine di almeno due dita, io uso anche l'affarino di plastica (nn so come si chiama)ke le tiene schiacciate altrimenti vengono a galla:

Mettete in una casseruola il pepe, le erbe, lo zucchero, il peperoncino a rondelle (a piacere) i chiodi di garofano con l'acqua e aceto (oppure solo aceto) e fate bollire adagio per 5 minuti.

Fate intiepidire e versate sulle uova coprendole bene. Chiudete e lasciate riposare almeno 2 settimane. Vi consiglio di assaggiare dopo una settimana perchè più le uova rimangono dentro l'aceto più assorbono il profumo e il gusto di tutti gli ingredienti.

Vengono poi mangiate così oppure con dei crostini nell'antipasto o per fare tartine o con del bollito o nell'insalata insomma si prestano a tante ricette, noi le prepariamo appunto per Pasqua per il tradizionale pic-nic di Pasquetta.