

# Asparagi Sott'olio

Tagliate i gambi agli asparagi, lessateli in acqua ed aceto e fate cuocere, scolateli prima che diventino molli. Scolateli e fate in modo di livellarli tagliando ancora il gambo. Procuratevi dei barattoli alti e stretti, sterilizzateli ed asciugate perfettamente. Sistemate gli asparagi uno accanto all'altro, molto accostati, e calcolando che tra le punte e la chiusura del barattolo avanzino solo uno o due centimetri di vuoto. Versate nel barattolo un po' di sale, uno spicchio d'aglio a pezzetti (per ogni barattolo) e coprite il tutto con olio d'oliva, facendo attenzione che le punte degli asparagi rimangano sommerse. Quando saranno completamente freddi, chiudete ermeticamente il barattolo e riponetelo al buio. Sono pronti dopo un paio di mesi.

## Ingredienti

1000 G Asparagi  
50 Cl Aceto Di Vino Bianco  
30 G Sale  
50 Cl Acqua  
Aglio  
Olio D'oliva

## Note

Preparazione: 30 minuti.