

COL CONFITADA

Ingredients:

1 col d'hivern, sense les fulles més verdes.

Vinagre.

Elaboració:

Poseu les fulles de col sobre un llençol perquè s'eixuguin durant 3 dies.

Poseu-les en un pot de vidre i afegiu-hi vinagre fins cobrir-les.

Tapeu-lo i guardeu-lo com a mínim 15 dies.

Traieu la quantitat de col que necessiteu —sempre amb compte que el líquid quedi cobrint la col que queda— i poseu-la a remullar un parell d'hores per treure-li l'excés de vinagre.

Variacions:

En comptes de vinagre es pot fer servir una barreja de vinagre i vi blanc.

També s'hi pot afegir una mica d'aigua per rebaixar el vinagre.

Amb la col s'hi poden posar també alguns bitxos verds.

També es fa amb coliflor.