

Cristina Roig



## **Bròquil en vinagre**

### Ingredients

Un bròquil morat o una coliflor

600 ml d'aigua

400 ml de vinagre de vi bo o vinagre de poma

4 cullerades de postra de sucre

2 cullerada de postra de sal

Netejar el bròquil i deixar-lo en ramillets petits. Escalfar l'aigua i el vinagre amb el sucre i la sal, quan arrenqui el bull, abocar-ho i deixar reposar com a mínim 24h. Jo el conservo a la nevera durant l'any.

Li podem afegir una boletes de pebre!

