

7 gennaio 2016 12:23

Verdure marinate in casa. Attenzione al botulino!

di [Primo Mastrantonì](#)



Le verdure marinate in casa, sotto olio, non sono esenti dal rischio di intossicazione alimentare da *Clostridium botulinum*. In casa, spesso, si preparano verdure sott'olio (peperoni, melanzane, ecc.) da tenere per una successiva occasione ma la conservazione sotto olio, a differenza di quanto si crede, non elimina il rischio di proliferazione e infezione. Il botulismo è una malattia paralizzante causata da una tossina prodotta dal batterio *Clostridium botulinum*.

La soluzione è semplice: prima cuocere le verdure e poi conservarle sotto olio.