

SALSE E SUGHI

Peperoncini fermentati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Calabria*

DOSI PER: *1 pezzi* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COSTO: *molto basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *DA 6 MESI A 2 ANNI DI RIPOSO*



Peperoncini fermentati ovvero una salsa a base di peperoncini che ha, però, anche un gusto acido come quello dell'aceto di mele e tipico della fermentazione.

Perchè preparare tale salsa? Intanto perchè è un insaporitore pazzesco e poi perchè, nel momento di maggior produzione dei peperoncini, soprattutto se sono di altissima qualità come quelli calabresi, sarebbe un oltraggio non cercare di sfruttarli al meglio preparando anche delle conserve o delle salse che possano durare per tutto l'anno.

INGREDIENTI

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
calabresi - 1,2 kg
SALE GROSSO 25 gr
ACETO DI MELE 375 gr

PREPARAZIONE

- 1 Lavate i peperoncini e rimuovete il picciolo, quindi pesateli. I nostri pesano 1,2 kg.



- 2 Tritateli finemente in un tritatutto insieme al 2% di sale grosso, nel nostro caso 25 g. Otterrete una pasta omogenea.





- 3 Trasferite questa pasta di peperoncini in barattoli di vetro, riempiendoli per metà della loro capienza.



- 4 Coprite l'apertura dei barattoli con degli strati di garza che fisserete con un elastico. Riponete i barattoli in un luogo buio e la cui temperatura rientri tra i 20 e i 25°C e lasciateveli per circa 2 mesi.





- 5 Trascorso il tempo di fermentazione, riprendete i barattoli, pesate la pasta al loro interno e calcolate la metà di aceto, nel nostro caso il peso dei peperoncini era 750 g, quindi abbiamo considerato 375 d'aceto di mele.





- 6 Trasferite il tutto in un barattolo più grande e a chiusura ermetica. Copritelo con della carta stagnola e rimettetelo a riposo per altri 3-4 mesi mescolando il composto ogni 4 giorni circa.



- 7 A questo punto riprendete il barattolo e filtrate il contenuto, otterrete una salsa liscia e piuttosto morbida.



8 Imbottigliate la salsa preferibilmente in bottiglie scure. Potete consumare la salsa da subito oppure aspettare ancora fino a 1-2 anni che maturi ulteriormente.

