

MARMELLATE E CONSERVE

Peperoncini piccanti in salamoia

LUOGO: **Europa / Italia**

DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *20 GIORNI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

PEPERONCINI PICCANTI

SALE 30 gr

ACETO BIANCO 500 ml

ACQUA 500 ml

I peperoncini piccanti in salamoia: un modo ottimo ed intelligente per conservar i peperoncini per il periodo invernale.

In aggiunta, per chi ha paura di preparare conserve in casa, l'aggiunta dell'aceto e del sale vi mette al sicuro da pericolose intossicazioni.

PREPARAZIONE

1 Pesate il sale e misurate l'aceto e l'acqua.



2 Riunite il sale e i liquidi in un pentolino e portate a bollore.





3 Nel frattempo preparate i peperoncini lavandoli e rimuovendo il picciolo.



4 Riempite i vasi con i peperoncini.





- 5 Trasferite la salamoia bollente in un bricco e versatela nei vasi fino a copertura dei peperoncini.



- 6 Mettete i presselli e chiudete i vasi. Lasciateli riposare per almeno 20 giorni prima di gustarli.

