

ANTIPASTI E SNACK

Aneto sottaceto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ucraina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1
3kg di cetrioli
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- 1 tazza di aceto bianco distillato
- 5 tazze d'acqua
- ½ tazza di sale
- 3 cucchiari di aneto essiccato.

PREPARAZIONE

- 1** Pulire i cetrioli. Mettere uno strato di aneto sul fondo di una ampia ciotola di ceramica. Coprire con metà dei cetrioli. Aggiungere un altro strato di aneto, quindi i cetrioli rimanenti. Aggiungere l'aglio. Coprire con un altro strato di aneto. Miscelare l'aceto, l'acqua e aggiungere il sale. Versare questo preparato sui cetrioli e sull'aneto. Aggiungere più acqua, se necessario, fino a ricoprire completamente gli strati. Ricoprire la ciotola con un piatto per tenere i sottaceti sotto la salamoia. Lasciare in luogo

fresco per 4 giorni.

Sigillare in vasetti sterilizzati.