

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cetrioli in salamoia

LUOGO: **Europa / Estonia**

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



INGREDIENTI

- 2kg di cetrioli piccoli
- qualche gambo di aneto con anche il fiore da tagliare in pezzi da 15cm
- un pugno di foglie di ribes
- 1 spicchio d'aglio affettato
- 1 l d'acqua
- 2 cucchiaini di sale
- 1 dl di aceto
- 1 cucchiaino di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Immergete i cetrioli in acqua fredda per 24 ore, lavate con uno spazzolino e sciacquateli. Mettete i cetrioli in un grosso vaso, aggiungete i gambi di aneto, le foglie di ribes e l'aglio affettato. Portate l'acqua con il sale e lo zucchero a bollore e lasciate che si raffreddi fino a che sia tiepida, quindi versatela sui cetrioli. Coprite il vaso con un piattino e lasciate

riposare.

In due-tre giorni il liquido avrà delle striature bianche poiché la procedura di fermentazione ha prodotto dell'acido lattico e, accelerato dall'aceto, inizierà. Quando i cetrioli diventeranno più acidi (in 2-3 giorni), scolare il liquido salato in una casseruola e buttate i gambi d'aneto, le foglie di ribes e l'aglio. Portare il liquido ad ebollizione e bollire per 2-3 minuti per uccidere i batteri. Lavare i cetrioli sotto l'acqua corrente, quindi versare l'acqua bollente (acqua nuova) sopra. Metterli in vasetti che siano stati precedentemente sterilizzati con acqua bollente o in un forno caldo. Versare il liquido salato caldo (questo è il liquido fatto bollire per uccidere i batteri) sopra e sigillare il vasetto immediatamente.

I cetrioli in salamoia vanno conservati in una credenza al buio a temperatura ambiente e possono conservarsi fino a due anni.

NOTE

I cetrioli in salamoia tradizionali dell'Estonia sono preparati in grossi barili di legno. I cetrioli vengono disposti in strati alternati con le foglie di ribes, i gambi di aneto e fette di rafano. Dell'acqua fredda, contenente il 4-6% di sale viene versata sopra i cetrioli, quindi viene messo un peso sopra di questi. Il barile viene, quindi, portato in una cella frigorifera con temperature costanti dove i batteri possono produrre l'acido lattico che fermenterà i cetrioli. In circa 30 giorni i cetrioli acquisteranno un sapore agre molto piacevole.