

SALSE E SUGHI

Kimchi di cetrioli

LUOGO: [Asia](#) / [Corea del Sud](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 5 cetrioli di media grandezza
- 1 cucchiaio di sale
- 2 cipollotti finemente tritati
- 1 spicchio d'aglio tritato
- ¾ di peperoncino rosso piccante tritato
- 1 cucchiaino di sale
- ½ tazza d'acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate i cetrioli e senza pelarli tagliateli a quarti nel senso della lunghezza; mondateli dei semi, tagliate i quarti in tronchetti di 5 cm circa e metteteli in una ciotola; unite il sale, mescolate e lasciate riposare 20 minuti. In un'altra tazza mescolate i cipollotti, l'aceto, il peperoncino. Lavate i cetrioli per liberarli del sale, scolateli bene, riunitevi il miscuglio con i cipollotti, il sale e l'acqua; mescolate bene, versate in un vasetto e lasciate riposare ben coperto per 2-7 giorni.