

SALSE E SUGHI

## Kimchi di rape

LUOGO: Asia / Corea del Sud

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

8 rape medie  
2 cucchiaini di sale  
1 peperoncino rosso tritato  
1 cucchiaino di zenzero candito tritato  
acqua.

### PREPARAZIONE

- 1 Pelate le rape, lavatele e tagliatele a quarti; mettetele in una terrina con 1 cucchiaino di sale e 1 tazza d'acqua e lasciate riposare 48 ore. Scolate le rape, conservate l'acqua salata. Tagliate le rape in pezzetti di  $\frac{1}{2}$  cm circa, mettetele in una vaso, aggiungetevi il peperoncino, lo zenzero, il cucchiaino rimanente di sale e l'acqua salata in cui le avete fatte macerare, più altra acqua fresca quanta ne occorre per averne in tutto 2 tazze. Mescolate bene, coprite e tenete 2 settimane in frigorifero.