

ANTIPASTI E SNACK

Peperoncini sottaceto

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

Peperoncini verdi freschi
sale equivalente ad 1/3 del volume dei
peperoncini
aceto bianco
vasetto di vetro pulito. I peperoncini
sottaceto sono usati come aperitivo con
una vasta varietà di piatti locali.

PREPARAZIONE

- 1** Prendere dei peperoncini verdi freschi. Quelli medio-piccoli vanno meglio. Lavarli bene e lasciar sgocciolare in un colino. Privare i peperoncini dei gambi staccandoli delicatamente. Non sfregare gli occhi o qualsiasi altra parte sensibile del corpo con le dita sporche di peperoncino. Potrebbe bruciare come fuoco.
Sterilizzare un vasetto in vetro (compreso il coperchio) lavandolo in acqua bollente. Lasciar asciugare completamente.
Disporre accuratamente i peperoncini in strati nel vasetto, finché non sia pieno per 2/3.

Versare il sale nel vasetto. Battere leggermente il vetro del vasetto ad intervalli per lasciar che il sale entri tra i peperoncini. Riempire l'ultimo terzo del vasetto con il sale. Versare l'aceto bianco nel vasetto finché non sia completamente pieno di peperoncini, sale e aceto.

Tappare delicatamente. E' consigliabile se i coperchi sono i metalli di usare dei fogli in plastica tra il contenuto e il coperchio in metallo. Questo eviterà che i coperchi metallici si arrugginiscono e guastare i peperoncini.

Mettere il vasetto in una posizione assoluta per minimo 1 settimana per permettere ai peperoncini di macerare e di assorbire bene la salamoia. Più tempo è utilizzato per la maturazione, meglio è. Gustare come aperitivo. Perfetto per accompagnare le sardine in scatola con pane.