

MARMELLATE E CONSERVE

Ravanelli sott'olio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

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



INGREDIENTI

600 g di ravanelli
500 ml d'aceto di vino rosso
250 ml di vino bianco
olio d'oliva
1 foglia d'alloro
1 pizzico di sale grosso
grani interi di pepe
prezzemolo
aglio
bacche di ginepro
mentuccia
chiodi di garofano
timo fresco.

PREPARAZIONE

1 Prendere i ravanelli, ben lavati e privati del picciolo e della codina (cercare di non incidere

troppo la polpa, se no i ravanelli si imbevono eccessivamente dell'aceto di cottura).



2 Far bollire l'aceto rosso ed il vino bianco con una foglia di alloro e un pizzico di sale grosso.



3 Nel frattempo, preparare dei vasi ben sterilizzati, dei tappi nuovi e un piatto con degli aromi.



- 4 Gli aromi comprendono: grani interi di pepe di vari colori, foglioline di prezzemolo, aglio, bacche di ginepro, mentuccia, chiodi di garofano e timo fresco. Ovviamente non si utilizzano tutti insieme ma separatamente, a piacere, per ottenere aromi diversi per ogni vasetto.



- 5 In tutti i vasetti utilizzare il pepe e un paio di pezzetti di aglio, poi, in uno unire i chiodi di garofano e la mentuccia, in un altro, il prezzemolo ed il ginepro e, nel terzo, chiodi di garofano, timo e prezzemolo.

Al bollore vivo dell'aceto/vino, tuffarvi i ravanelli e scolarli dopo 3 minuti, poi passarli su un canovaccio per farli asciugare un po'.

Infine, invasare i ravanelli e coprirli di olio di oliva, battere il vaso sul tavolo così che non rimangano bolle d'aria, poi chiudere bene i vasi coi tappi.

Ecco il risultato:

