

MARMELLATE E CONSERVE

Peperoncini piccanti sottolio

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

DOSI PER: [2 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [1 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *1 NOTTE DI RIPOSO + 20 GIORNI DI RIPOSO*



I **peperoncini piccanti sottolio** sono una [conserva](#) di verdura che permette di gustare i **peperoncini** anche nel periodo invernale. Come le [melanzane sott'olio](#) o i [carciofini sott'olio](#) che seguono la **ricetta della nonna** e sono pronte da usare come **ingrediente e contorno gustoso**.

Una cosa da **non sottovalutare** nella preparazione dei **peperoncini sott'olio**: l'**olio extravergine d'oliva** che usi per preparare la **conserva**, assorbirà il **sapore dei peperoncini** e potrai utilizzarlo come **olio aromatico** per dare un **tocco piccante e saporito** ai tuoi piatti. Per ottenere **due bei barattoli**

di peperoncini piccanti sott'olio, segui la nostra ricetta con passo passo fotografico, e conserva l'estate in dispensa!

Se ti piace cimentarti nella preparazione di [ricette sott'olio](#), ti consiglio anche di provare **queste altre conserve**:

[Melanzane sott'olio](#)

[Pomodori secchi sott'olio](#)

[Peperoncini ripieni di crema di tonno](#)

[Cipolline borretane sott'olio](#)

[Peperoni in agrodolce](#)

INGREDIENTI

PEPERONCINI PICCANTI 1 kg

ACETO BIANCO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Procurati uno scolapasta capiente, coprilo con un canovaccio a trama rada, pulitissimo, e spruzzalo con aceto bianco.





- 2** Lava bene i peperoncini sotto l'acqua corrente e asciugali con della carta cucina, poi mettili su un tagliere, toglì il picciolo. Metti sul canovaccio i peperoncini privati del piccolo e cospargili di sale fino.



- 3** Ripiega su se stesso il canovaccio in modo da coprire i peperoncini, spruzzalo con altro aceto bianco e mettilci sopra un peso (potrebbe essere anche una ciotola piena di acqua). Lascia riposare in questo modo per una notte intera.



- 4 Il giorno successivo: riempi una pentola di acqua e portala a bollire, versaci un bicchiere d'aceto bianco.



- 5 Quando l'acqua riprende bollire, tuffaci i peperoncini che avrai nel frattempo tolto dal canovaccio. Lasciali scottare per qualche minuto nell'acqua bollente acidula.



6 Scola i peperoncini e falli asciugare su di un canovaccio pulito.

Sterilizza i vasi di vetro che hai intenzione di riempire, dopo averli ben asciugati all'interno, riempi con i peperoncini e qualche grano di sale grosso, infine Riempi i vasi con l'olio extravergine d'oliva fino a copertura dei peperoncini. Lascia che l'olio si assesti e, dopo qualche ora, rabboccalo se necessario. Chiudi i barattoli e aspetta almeno 20 giorni prima di consumarli.





CONSIGLIO

Conserva i barattoli di peperoncini piccanti sottolio in un luogo fresco e non sotto la luce diretta del sole.