

MARMELLATE E CONSERVE

# Peperoncini piccanti sottolio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DIFFICOLTÀ: *bassa*   PREPARAZIONE: *20 min*   COTTURA: *1 min*   COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

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



## INGREDIENTI

PEPERONCINI PICCANTI 1 kg

ACETO BIANCO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

I peperoncini piccanti sottolio sono un'ottima soluzione per conservare i peperoncini nella stagione di maggior produzione e per ritrovarseli anche nel periodo invernale.

Una cosa da non sottovalutare: se utilizzate del buon olio extravergine d'oliva, questo s'insaporirà con i peperoncini e potrete utilizzarlo per dare piccantezza e sapore alle vostre preparazioni.

Prestate attenzione a rabboccare sempre i vasi.

# PREPARAZIONE

- 1 Preparatevi uno scolapasta, coprite con un canovaccio e spruzzatelo con l'aceto bianco.



- 2 Preparate i peperoncini togliendo il picciolo, distribuiteli nel canovaccio distribuendo del sale fino tra uno strato e l'altro.





- 3 Piegare il canovaccio coprendo i peperoncini, spruzzate altro aceto bianco e metteteci sopra un peso che potrebbe essere anche una ciotola con dell'acqua dentro.

Lasciate riposare in questo modo per una notte intera.





- 4 Il giorno successivo portate una pentola d'acqua a bollire, versatevi un bicchiere d'aceto bianco.



- 5 Quando l'acqua riprende bollire, tuffatevi i peperoncini che avrete ripreso dal riposo notturno. Lasciateveli scottare per un minuto.



6 Scolate i peperoncini e fateli asciugare su di un canovaccio pulito.



7 Riempite i vasi con i peperoncini aggiungendo qualche grano di sale grosso.





- 8 Riempite i vasi con l'olio extravergine d'oliva fino a copertura dei peperoncini. Lasciate che l'olio si assesti e rabboccate se necessario.



- 9 Posizionate un pressello e chiudete i vasi. Lasciateli riposare al buio per una ventina di giorni prima di utilizzarli.



