

MARMELLATE E CONSERVE

Aglio marinato

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: Europa / Italia

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



Se amate fare le conserve in casa, dovete assolutamente anche fare, l'aglio marinato poiché in questo modo avrete a disposizione sempre gli spicchi di aglio che possono servirvi durante le vostre preparazioni più gustose. Farlo non è assolutamente difficile, anzi, riuscirete in pochissimi tempo e con pochissimi gesti a realizzare qualcosa di decisamente gustoso e saporito. Se poi l'aglio non vi piace molto proprio per il suo gusto forte e dal gran carattere, sappiate che questa tecnica di cottura lo rende molto più gentile perché grazie alla presena nel latte, durante la fase di bollitura, diventa decisamente più delicato. Provate questa ricetta dal risultato eccellente e vedrete che

successo, siamo sicuri che questi spicchi dal gusto eccezionale vi stupiranno di certo! Sapete che poi l'aglio ha delle proprietà incredibili? Intanto bisogna sapere che questo è coltivato sin da tempi antichissimi, ne abbiamo traccia sin dall'Egitto e oggi è coltivato soprattutto in Campania, Veneto ed Emilia Romagna. Il suo nome deriverebbe da un termine celtico che significa "bruciante" proprio per la sua caratteristica piccantezza. Ha davvero mille proprietà e fa benissimo, alcune leggende affermano che sia efficace anche contro i vampiri! L'aglio però fa molto bene anche all'organismo avendo proprietà ad esempio contro il colesterolo cattivo ed essendo anti sclerotico, dovrebbe essere mangiato, magari a piccole dosi, con frequenza. Se volete renderlo più digeribile, potete dal suo spicchio, eliminare la parte interna, la cosiddetta anima e sarà decisamente molto più leggero. Come potete utilizzare quest'aglio marinato?? Intanto come un qualsiasi spicchio normale, all'interno di sughi, salse e condimenti vari, ma sarà ottimo anche nelle insalate, nel pesce o strifinato sul pane per fare bruschette. Se seguirete tutti i nostri consigli e realizzerete in maniera perfetta la sterilizzazione potete lasciare in dispensa, lontano da fonti di calore questa conserva anche per 5 mesi. Privatelo, è davvero buonissimo!

INGREDIENTI

SPICCHI DI AGLIO

VINO BIANCO SECCO 500 ml

ACETO DI VINO BIANCO 500 ml

LATTE INTERO 250 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ALLORO

SALE

PEPERONCINO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare l'aglio marinato, prima di tutto sbucciate bene gli spicchi d'aglio e raccoglieteli in una ciotola.



- 2 Versate all'interno di una casseruola il vino, l'aceto di vino e il latte, salate leggermente i liquidi, accendete il fuoco e, portate a bollore.





3 Quando i liquidi hanno raggiunto il bollore, versate all'interno della casseruola gli spicchi d'aglio e una volta ripreso il bollore fate lessare per non più di 5 minuti, altrimenti perderanno la loro croccantezza.





- 4 Trascorso il tempo di cottura scolateli e lasciateli raffreddare bene. Una volta che gli spicchi d'aglio si saranno raffreddati, prendete dei vasetti di vetro sterilizzati, mettete sul fondo dei vasetti gli aromi: le foglie di alloro e il peperoncino.



- 5 Riempite i vasetti con gli spicchi d'aglio, terminate con gli aromi e ricoprite completamente con l'olio extravergine d'oliva. Sigillate e prima di assaggiarlo e servirlo attendete qualche giorno.

