

MARMELLATE E CONSERVE

Cetriolini di Toby sottaceto

di: *Fedeginia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 *SETTIMANE DI MATURAZIONE*



Cetriolini di Toby sottaceto, ricetta tratta dal libro "Conservare" di Oded Schwartz e riproposta dalla nostra cookina Fedeginia.

INGREDIENTI

- 500 g di cetrioli grandi
- 375 g di cipolle
- 275 g di carote
- 4 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani
- 3 foglie di alloro
- 750 ml di acqua
- 350 ml di aceto di vino bianco o di malto distillato
- 4 cucchiari di zucchero
- 2 peperoncini rossi secchi
- 2 vasi da conserve in vetro sterilizzati con coperchio a prova di aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Pelate i cetrioli e tagliateli a fette spesse 1 cm, tagliate le cipolle ad anello e grattugiate grossolanamente le carote.



- 2 Mettete i cetrioli affettati in uno scolapasta e spolverizzateli con il sale, mescolate bene e lasciate riposare per 15 minuti, quindi sciacquate con sola acqua fredda.



3 Mescolate insieme cipolle e carote, coprite con acqua bollente poi scolate bene.



4 Versate in una pentola, di materiale non corrodibile, l'acqua, l'aceto, lo zucchero, il sale e il peperoncino. Portate ad ebollizione e bollite per qualche minuto, quindi togliete i peperoncini.



- 5 Sistemate sul fondo dei vasi sterilizzati uno strato di cetrioli affettati, aggiungete dei pezzi d'aglio, un poco di pepe e una foglia d'alloro e coprite con uno strato di carote e cipolle. Ripetete l'operazione con tutte le verdure senza comprimere.





6 Versate la miscela di aceto nel vaso colmandolo in modo da coprire completamente le verdure, potete aiutarvi con le retine di plastica apposite per tenere le verdure coperte dal liquido.

Sigillate il vaso e riponete in frigorifero.

La conserva è pronta dopo due settimane.