

SALSE E SUGHI

Kimchi di primavera

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 3 tazze di cavolo cinese tagliato in quadrati di 2-3 cm di lato
- ¼ di tazza di sale
- 4 cipollotti con la parte verde
- 1 cucchiaino di zenzero candito tritato
- 1 cucchiaino di peperoncino rosso piccante tritato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 cucchiaino di sale
- 1-2 tazze d'acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate il cavolo, mettetelo in una ciotola, spruzzatelo di sale e lasciatelo riposare per 20-30 minuti. Tagliate i cipollotti in tronchetti corti e questi in filettini. Unitevi, in un'altra ciotola, lo zenzero candito, i peperoncini e l'aglio. Lavate il cavolo in tre acqua per dissalarlo bene, mescolatelo al composto a base di cipollotti, aggiungendo un cucchiaino di

sale, mettetelo in un vaso di terracotta o di vetro aggiungendo acqua quanta ne occorre per coprirlo e lasciatelo riposare una settimana.

Si conserverà per parecchie settimane nel frigorifero.