



Cetrioli in agrodolce



PREPARAZIONE

1 ora circa
(più 30 minuti
di riposo)



COTTURA
2 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
2 vasetti
da 500 ml

INGREDIENTI

- 1 kg di cetrioli
- 500 ml di aceto di mele o bianco
- 500 ml di acqua
- 4 cucchiaini di sale grosso
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino
- 10 grani di pepe nero
- semi di senape qb

PREPARAZIONE

1. Lava i cetrioli senza sbucciarli e asciugali. Taglia le estremità, affetta il cetriolo a fettine di tre-quattro millimetri e raccoglile in una ciotola.
2. Cospargi le fettine di cetriolo con due cucchiaini di sale grosso e mescola. Versa in uno scolapasta e lascia riposare per una decina di minuti.
3. Nel frattempo sterilizza vasetti e pressini.
4. Sciacqua le fettine di cetriolo sotto l'acqua corrente e lasciale asciugare sopra della carta da cucina per una ventina di minuti.
5. Taglia il peperoncino e l'aglio a fettine piuttosto sottili.
6. Distribuisci i cetrioli nei vasetti sterilizzati alternando con un po' di aglio, peperoncino, pepe

Cetrioli in agrodolce

nero e semi di sesamo.

7. Così fino ad arrivare a due-tre centimetri dal bordo, senza mai superare il collo del vasetto.
8. Prepara lo sciroppo agrodolce, in una pentola versa lo zucchero, due cucchiaini di sale, l'aceto e l'acqua, mescola. Metti sul fuoco e porta a bollire un paio di minuti, in modo da far sciogliere sale e zucchero.
9. Versa il condimento caldo nei barattoli e infila il pressino con i denti rivolti in alto, premendo leggermente.
10. Controlla che il livello del liquido copra perfettamente i cetrioli in agrodolce e che non ci siano bolle d'aria.
11. Chiudi e capovolgi i barattoli per creare il sottovuoto.
12. Etichetta, riponi in dispensa e consuma dopo un mese.
13. Ricorda: prima di consumarle verifica che il tappo non sia bombato, che non ci siano muffe, bolle d'aria e/o cattivi odori, in questo caso massima cautela e va buttato via tutto!

