

Cetrioli agrodolci

INGREDIENTI:

1 kg di cetrioli,
500 ml di aceto bianco,
500 ml di acqua,
4 cucchiaini di sale grosso,
2 cucchiaini di zucchero,
2 spicchi di aglio,
1 peperoncino,
pepe in grani,
finocchietto fresco con la barba.

Lavare bene i cetrioli e togliere le estremità, tagliarli a rondelle dello spessore di circa 4mm, e salarli con 2 cucchiaini di sale grosso e metterli in uno scolapasta a perdere liquidi per 15 minuti.

Nel frattempo sterilizzare i barattoli e i coperchi facendoli bollire per almeno 20 minuti coperti da acqua.

In una pentola dai bordi alti mettere acqua, aceto, zucchero e i 2 cucchiaini di sale restanti e mettere sul fuoco, far bollire per far sciogliere bene.

Trascorso il tempo sciacquare i cetrioli e asciugarli.

Tagliare a fettine aglio e peperoncino, spezzettare i rametti di finocchietto.

A questo punto prendere i barattoli sterilizzati e riempire con i cetrioli intervallando ogni tanto con qualche pezzetto di aglio, peperoncino, pepe in grani e finocchietto, ricoprire con l'aceto bollente facendo attenzione che in cima i cetrioli ne rimangano ben coperti (se li trovate utilizzate i pressini di plastica appositi per le conserve), chiudere velocemente con il coperchio e capovolgere per far creare il sottovuoto in fase di raffreddamento.

Attendere almeno 20 giorni prima di consumarli e una volta aperte le conserve se non si finiscono per sicurezza conservarle in frigo.