Piccantino Calabrese

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



In questo periodo abbondano i peperoncini e noi in Calabria siamo famosi per i peperoncini piccanti, vi propongo la ricetta in doppia versione.

Piccantino Calabrese[MORE]

INGREDIENTI:
1 kg. d peperoncini piccanti;
3 cucchiai rasi di sale;
olio evo q.b.
3 spicchi d’aglio;
un mazzetto di basilico.

PROCEDIMENTO:

Lavare, asciugare e tagliare ad anelli i peperoncini, avendo l’accortezza di indossare un paio di guanti. Mettere i peperoncini sotto sale in una ciotola di plastica e tenere da parte per almeno tre giorni, mescolando ogni tanto. Trascorsi i tre giorni sgocciolare i peperoncini in uno scolapasta per fare andare via l’acqua, frullare insieme ai tre spicchi d’aglio e al mazzetto di basilico. Rimettere il composto nella scodella e coprire d’olio devono rimanere nell’olio per almeno una settimana. Ogni tanto controllare e aggiungere all’occorrenza olio, se appare della schiuma, tranquilli è normale perché i peperoncini fermentano. Trascorsi gli otto giorni riempire i vasetti e nel caso coprire d’olio. Fare bollire a bagnomaria per almeno quattro minuti da quando inizia l’ebollizione.

Passiamo alla variante

Se i peperoncini sono troppo piccanti, si può ovviare aggiungendo dei peperoni dolci altrimenti procedere nel seguente modo:

Prendere un mezzo chilo di carote e cinque o sei melanzane tagliarle a fette e metterle insieme sotto

sale per almeno due giorni, quindi se i peperoncini devono rimanere tre giorni il secondo giorno procedere con carote e melanzane. Fare sgocciolare le carote e le melanzane in uno scolapasta e poi frullare insieme al peperoncino, al basilico e all'aglio.

Il Piccantino è pronto per essere gustato sulle bruschette, in un bel piatto di pasta al sugo, sulla pizza, nei panini.

BUON APPETITO

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/piccantino-calabrese/82952