

RADICCHIO TARDIVO SOTTOLIO DELLA "NORMA"

*Finalmente anche il Radicchio Tardivo di casa è pronto!!
L'abbiamo raccolto e messo nelle vasche con l'acqua in ammollo per 15 giorni. Così, in previsione della primavera, ho preparato tanti piccoli vasetti di Radicchio Tardivo sott'olio.*

Ingredienti:

*1kg di Radicchio Tardivo, 500 ml di aceto bianco,
500 ml di vino bianco, 200 ml di acqua,
2 cucchiaini di sale grosso. Olio di semi di arachide
1 Presa di Pepe in grani 2 Foglie d'alloro*

Preparazione:

Pulite molto bene i cespi di Radicchio, se preferite lasciateli in ammollo per una decina di minuti in acqua con un cucchiaino di bicarbonato.



Tagliate i cespi in quarti.



Versate in una pentolino l'aceto, il vino bianco, l'acqua e il sale grosso. Portate ad ebollizione.

Mettete a bollire il Radicchio per 5 minuti, 4-5 quarti di cespo alla volta.

Scolate il Radicchio, stendetelo e mettetelo ad asciugare sopra dei canovacci. Meglio se la stanza è aerata.



Aspettate 4 - 6 ore. Durante questo arco di tempo, moriranno tutte le ultime possibili spore di botulino. Ecco perché, una volta ultimati, i nostri vasetti non necessiteranno di bollitura per la sterilizzazione.

Fate bollire dei vasetti vuoti e i loro coperchi.



Riempite i vasetti con il Radicchio Tardivo, il verso della posa è a vostro piacimento.

Alternate ogni 2-3 quarti di cespo dei grani di pepe e l'alloro.

Non disponendo di alloro fresco io ho usato quello secco. Riempite con l'olio di arachide e chiudete i vasetti. Aspettate un paio di giorni e quindi procedete con il rabbocco se ce ne fosse bisogno.

I vasetti saranno pronti per essere consumati dopo circa 40 giorni...ma se avrete pazienza per qualche giorno in più vedrete che saranno più saporiti!!

Buon appetito!!