

Conserve, liquori e salse di Annamaria Romano





Sommario

Aceto fatto in casa	4
MIRTILLI Sotto grappa	4
Mostarda di clementine.....	4
NOCINO	5
Peperoni arrostiti sott' olio	5
PORCINI SOTT'OLIO	5
SALSA DI MIRTILLI ROSSI (esempio per accompagnare un arrosto di maiale)	5



ACETO FATTO IN CASA

ACETO FATTO IN CASA (19/1/05) Io faccio l'aceto in casa da sempre: quello balsamico TRADIZIONALE di Modena, che mi arriva da mia madre, viene fatto sul posto da un gastaldo che lo cura e certamente non lo potrei fare io a Padova, un pò per problemi logistici e moltissimo per il clima o microclima diverso. Quello invece di vino lo faccio io, partendo da un vino acidificato con qualche goccia di limone e pazientemente aggiunto alla botticella, preventivamente lavata ed imbibita con aceto forte (questa prima operazione richiede diversi mesi se si vuol avere un risultato brillante!). In seguito, quando il vino è veramente divenuto aceto, si aggiungono i rimasugli del vino che si sono conservati in un'apposita bottiglia. Quando si toglie l'aceto (circa 1 litro alla volta) si aggiunge il vino dei rimasugli e lo si lascia fermentare. La madre si forma da sola col tempo, ma occorre tenerla d'occhio che non divenga troppo grande.

MIRTILLI SOTTO GRAPPA

Non è fondamentale che tu li metta al sole e li scuota adesso: coprili con domopack, in modo che se fermentano non scoppia la bottiglia e lasciali in un luogo caldo (di questi tempi non mi sembra difficile...) e poi, quando torni, se lo zucchero non si è ancora sciolto perfettamente, li metterai al sole con tutta calma. Io sono solita fare: 1 litro di grappa (la più scadente e la meno profumata che riesco a trovare) 3 etti di mirtilli e 3 etti di zucchero. L'alternativa è: stesso peso di zucchero e di mirtilli, messo il tutto in un vaso non completamente pieno e messi a riposare da adesso a Natale. Servono ad un mucchio di cose (crostate, macedonia, gelati ecc.).

MOSTARDA DI CLEMENTINE

1 kg. di clementine possibilmente piccole e tutte uguali
500 gr. di zucchero
1 e 1/2 litro di acqua
1/2 litro di vino bianco
15 gocce di estratto di senape per ogni barattolo 4 stagioni da 350 gr.

Prepara uno sciroppo con l'acqua, il vino e lo zucchero, fallo bollire per una decina di minuti e mettili dentro le clementine ben lavate e intere. Fai bollire circa 15 minuti, poi togli le dallo sciroppo e lasciale 24 ore in un scolapasta. Il giorno successivo fai bollire nuovamente lo sciroppo rimettici dentro le clementine e fai nuovamente bollire per circa 10 minuti. Togli come la volta precedente e lasciale a raffreddare per una notte. Rimetti sul fuoco lo sciroppo, che a questo punto sarà molto ridotto e basterà appena per avvolgere le clementine, ma non a sommergerle, e fai bollire ancora un pò, poi speni, lasciando dentro le clementine. Quando è freddo o appena tiepido aggiungi l'estratto di senape e versa frutta e sciroppo rimasto in vasi alti e stretti (io uso i Bormioli) e lascia a riposare per almeno 15 giorni. Se quando la usi ti sembra poco piccante aggiungi altra senape, mescolali bene e puoi usarla subito. Il risultato deve essere: frutta ancora soda ma non dura, caramellata

all'esterno ed in parte all'interno,sciropo che copre la frutta(per questo occorrono vasi alti e stretti,perchè ne rimane pochino).

NOCINO

Ingredienti:

1 litro di alcol a 90°x liquori

4 chicchi di caffè

16 noci verdi col mallo

6 palline di coriandolo(si tratta di una specie di pepe, a vedersi, e si trova in erboristeria)

1 stecca di cannella da 7-8 cm.

5 chiodi di garofano

Mettere tutti gli ingredienti insieme in infusione per 40 giorni, meglio se al sole Coprire l'imboccatura del recipiente con Domopack, che è elastica e si gonfia col calore senza che scoppi tutto. Trascorso il tempo giusto togliere dal liquido tutti i pezzi di ingredienti vari e aggiungere uno sciroppo fatto con 250 gr. di acqua e 250 di zucchero(far sciogliere e raffreddare)unire al liquido dell' infusione, dopo qualche giorno filtrare nuovamente, questa volta con una garza per togliere tutte le impurità e far invecchiare a piacere: più invecchia più migliora!

Annamaria

PEPERONI ARROSTITI SOTT' OLIO

arrostico i peperoni,li faccio asciugare perfettamente o al sole o nel forno caldo,spento e aperto,poi li metto in barattoli 4 stagioni,aggiungendo olio ad ogni strato,metto uno spicchio di aglio e rabbocco l'olio,chiudo.Dopo un giorno se necessario aggiungo olio in modo che restino ben coperti.Però non li conservo mai a lungo.

PORCINI SOTT'OLIO

Se i porcini sono piccoli lasciali interi dopo averli puliti con la spazzolina e mettili a scottare in acqua e aceto bianco(metà e metà) per circa 5 minuti. Poi scolali, falli asciugare perfettamente(che significa anche due giorni se non c'è caldo) e tieni presente che se rimane qualche traccia di acqua butti via tutto. A questo punto li invasi, mettendo a strati funghi e olio e.v. Io per maggior sicurezza li faccio sterilizzare per 15 minuti e poi raffreddare nella loro acqua, perché sono veramente molto delicati. Però la fatica vale la pena, il risultato è ottimo! Non dimenticare il sale e ,se ti piace, la fogliolina di alloro e lo spicchio di aglio.

SALSA DI MIRTILLI ROSSI (ESEMPIO PER ACCOMPAGNARE UN ARROSTO DI MAIALE)

I cranberries disidratati li puoi mettere a bagno in vino bianco o cognac o brandy tiepido,li lasci lì un pò finchè si ammolano e poi li usi come se fossero

freschi:li tiri sù,li strizzi un pochino e poi ci aggiungi lo zucchero(circa 1/3 del loro peso e fai bollire e addensare,poi aggiungi l'olio di senape a piacere

