

Pupacelle sottaceto



Per   Vasetti di vetro da 1 litro

Ingredienti

6 pupacelle sode
6 foglie di alloro
2 cucchiaini rasi di sale
1/2 cucchiaino di semi di finocchietto
4 spicchi d'aglio
acqua e aceto di vino bianco

Procedimento

Lavare accuratamente le pupacelle e metterle nei vasi dopodiché aggiungere il sale, l'alloro, i semi di finocchietto e l'aglio con la buccia leggermente schiacciato. Versare infine sulle pupacelle fino a coprirle 1/2 parte di acqua e 1/2 parte d'aceto (ce ne vorranno per ogni vaso circa 350 ml di acqua e 350 ml di aceto). Chiudere bene i vasi e riporre in dispensa per 30-40 giorni prima di utilizzare.

Alcuni consigli

- Se si usano i barattoli da conserva, non c'è nessun problema, ma se si usano barattoli con il coperchio di latta è meglio rivestirli di pellicola trasparente visto che l'aceto li corrode.
- Se si usa l'aceto del supermercato allora la proporzione 50% di acqua e 50% di aceto va bene, ma se si usano aceti artigianali e comunque più forti, allora è meglio mettere un 35% di aceto e 65% di acqua.
- Una volta ricoperte le pupacelle con acqua e aceto, queste tendono a salire in superficie, assicurarsi quindi che siano bene immerse nel liquido fermandole per esempio con stecchini di legno.