

Aglio marinato

Categoria: Portate - Ricette Estive



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 2 min
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Molto Basso

L'aglio marinato, oltre ad essere una conserva, così preparato, risulta più digeribile e ha un sapore molto più delicato, quasi di mandorla.

E' adatto da gustare in tutte le preparazioni in cui non aggiungevate l'aglio perché risultava troppo pesante; inoltre, condito con capperi tritati, origano, peperoncino e olio risulta ottimo persino da stuzzicare come aperitivo!



per 3 vasetti da 150 ml

» Aceto di vino bianco 350 ml	» Pepe misto 15 grani
» Aglio fresco 4 teste	» Sale 1 cucchiaino
» Alloro 3 foglie	» Vino bianco secco 350 ml
» Chiodi di garofano 3	» Zucchero 1 cucchiaino
» Ginepro 3 bacche	

Preparazione



Prendete le teste di aglio, separate i vari spicchi (1) e privateli della buccia esterna (2). Ponete in un tegame l'aceto e il vino bianco (3)



unitamente alle spezie (4), al sale e allo zucchero (5); portate gli ingredienti a bollire e poi aggiungete gli spicchi di aglio (6), che

lascierete bollire per 1 minuto. Prendete 3 vasetti sterilizzati da 150 ml, riempiteli con gli spicchi di aglio e versateci sopra il composto di aceto e vino caldo fino a coprirli completamente (suddividete nei vasetti anche le varie spezie). Tappate i vasetti, capovolgeteli per creare il sottovuoto e poneteli a raffreddare al fresco e al buio. Lasciateli riposare per un mese prima di consumarli.

Consiglio

Volendo potete conservare l'aglio marinato anche sott'olio: dopo averlo fatto bollire per 1 minuto, lasciatelo raffreddare nel composto di aceto e vino, poi scolatelo e suddividetelo (assieme alle spezie) nei vasetti che colmerete con l'olio. Tappate i vasetti e conservateli in frigorifero.

A piacere, potete aggiungere (o togliere) le spezie che preferite, come il peperoncino piccante al posto del pepe in grani, la salvia o il rosmarino al posto dell'alloro, ecc... Sperimentate!