



Cetrioli in barattolo - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Cetrioli - conserva - aceto

da Il Ricettario di Bianca  
Ingredienti:

1 kg di cetrioli  
1 litro di aceto bianco  
5-6 grani di pepe  
1-2 spicchi di aglio  
6-7 foglie di alloro o origano  
sale

Procedimento:

lavate e tagliate i cetrioli a pezzi di 2 cm x 1 cm e salateli.

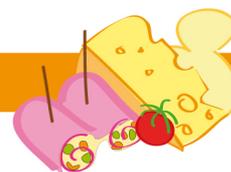
Lasciateli per un'ora a spurgare l'acqua di vegetazione.

Asciugateli e poi tuffateli nell'aceto bollente con qualche granello di pepe, a ripresa del bollore calcolate 1 minuto e scolateli su di un panno.

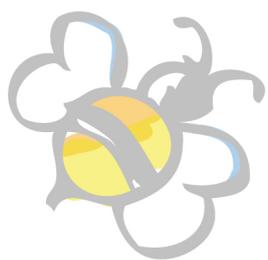
Lasciateli asciugare bene e invasateli con qualche fettina di aglio, una foglia di alloro o origano.

Sterilizzate i vasetti per 15 minuti, aggiungete pian piano l'acqua fredda per fermare la cottura.





eCucinando.it



eCucinando.it