



## Cetrioli sott'aceto

[Del 03/07/2003 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

**Ingredienti: cetrioli piccoli, aceto bianco di vino, aglio, cipolline, peperoncini, sale.**

Preparare una sorta di marinata mettendo in abbondante aceto bianco, l'aglio, qualche cipollina sbucciata, due o tre peperoncini, e lasciare macerare per tre giorni. Pulire i cetriolini (nella quantità voluta), e scottarli per pochi secondi nell'acqua bollente; scolarli e metterli ad asciugare su dei tovaglioli, esporre i cetrioli al sole ed all'aria in modo che si asciughino per bene. Sterilizzare i vasi di vetro immergendoli in acqua fredda in modo che possa coprirli interamente, facendo in modo che non si muovano; fare bollire piano piano per 15 minuti; asciugare molto bene. Mettere i cetriolini nei vasi facendo in modo che non si formino troppi spazi vuoti; versare l'aceto aromatizzato (filtrato) sino a coprire i cetriolini; agitare i vasi di vetro in modo da non lasciare bolle d'aria, e poi chiudere ermeticamente. Riporre in un luogo buio per un mese.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]