Peperoncini Sott’olio

Questa estate, saranno i postumi dei miei svariati hobby da Lockdown mi sono ritrovata con una piantagione di peperoncini sul balcone, e quale modo migliore per conservarli se non farli in barattolo? Bene eccomi qui a preparare i peperoncini sott’olio seguendo la ricetta di famiglia.
Ricetta calabrese di zia Marisa per la precisione!!!
È una ricetta molto veloce ed è perfetta se si vuole aggiungere quel tono in più a qualsiasi piatto.

Ingredienti

- 500 gr di peperoncini piccanti freschi
- olio di oliva extravergine
- 5-6 cucchiai di sale fino
- finocchietto selvatico

- qualche spicchio di aglio

Ecco come ho fatto i miei peperoncini sott’olio:
Dopo aver lavato ed asciugato i peperoncini li ho tagliati e cosparsi con sale fino, il sale deve essere abbondante, ho lasciato riposare un’oretta.
Nel frattempo ho sterilizzato i barattoli facendoli bollire in una pentola.

Trascorso il tempo ho strizzato bene i peperoncini, li ho conditi con finocchietto selvatico e qualche spicchio di aglio ed ho invasato.

Le spezie sono facoltative e volendo si possono aggiungere quelle che più si preferisce. Ho riempito i barattoli con olio evo fino a coprire bene tutti i peperoncini, li ho chiusi e messi a bollire i barattoli per altri 30 min in pentola. Pronti!

Una volta aperti i barattoli, ricordatevi di rabboccare l’olio in modo che i peperoncini non vengano a contatto con l’aria e poi riporre i vasetti aperti in frigo.

Peperoncini Sott’olio – SerenaCucina

Peperoncini Viagra del Cile e Diavolicchio Calabrese

Peperoncini Jalapeno, Diavolicchio Calabrese

Peperoncini Sott’olio – SerenaCucina

Peperoncini sott’olio – Ricetta calabrese tradizionale

Per quanto riguarda la sterilizzazione vi lascio il link del Ministero della Salute sulla corretta procedura da utilizzare.