

PICKLES

Pickle brine - Ingredients

300 gr white wine vinegar/rice vinegar

550 gr water

85 gr caster/cane sugar

Pinch of salt.

Equipment

Chopping board/knife/mandoline (optional)

Pot

Canning jars

Instructions

Put all the ingredients in a pot, bring to boil.

Arrange in clean canning jars your prepared vegetables,
pour over the hot brine until the veg are completely covered and the jar is full.
Let it cool down, cover with its lid and store in the fridge up to two months.

COMBOS

My favorite combinations, but you can do whatever you want. Be creative!

BEETS

3 beets medium size, 2 garlic cloves, 4 thyme springs

Beets: wash, peel and remove roots and greens.
Slice with a mandoline, 2 mm, like potato chips.
Add peeled garlic cloves and fresh thyme springs.

CARROTS

4 carrots, ½ tsp chili flakes, 4 cm of fresh ginger

Carrots: wash, peel and remove roots and greens.
If you want to have crunchy texture, you can divide the carrots in half or quarters lengthwise.
If you want a more soft texture, slice in thin coins, using a mandoline.
Add some chili flakes (or fresh chili if you have) and sliced peeled ginger.

CAULIFLOWER

1 cauliflower, ½ tsp freshly grated turmeric, 3 bay leaves, 1 tsp black pepper

Divide cauliflower in small florets, layer in the jar with seasonings.
(make sure the turmeric is properly dissolved)

FENNEL

1 big fennel bulb, 1 rosemary spring, orange zest, 1 garlic clove peeled

Discard the first layers of the fennel if too hard, halve and slice lengthwise, trying to leave the core intact.
Layer in the jar with seasonings.

ONIONS

3 tropea onions, 1 tsp juniper berries, sage leaves

Peel onions, cut in half and slice lengthwise, 5 mm of thickness.
Toast juniper berries for few seconds in a hot pan, until fragrant.
Layer in the jar with seasonings.

Notes

Vinegar

No need to use a fancy expensive vinegar, since you are going to add aromatics, water and sugar.
i normally use the basic white wine vinegar you find at the supermarket.
Also rice vinegar works good because it is really neutral.

How long does it take to be ready?

Start tasting after one day, they are ready
as soon as you are satisfied with the result 😊

Substitutions

You can change the proportions of the brine,
playing with acidity and sweetness.

For example:

3 parts of water, 2 parts of vinegar, 1 part of sugar
1 part of water, 1 part of vinegar, 1 part of sugar.

Extra brine?

Don't throw it away, keep it in a jar for last second pickle session!

VERDURE IN AGRO (o sottaceti)

Salamoia – ingredienti

300 gr aceto di vino bianco

550 gr acqua

80 gr zucchero semolato

Pizzico di sale

Attrezzatura

Tagliere/coltello/mandolina

Pentola

Vasi per conserve

Procedimento

Metti tutti gli ingredienti in una pentola e porta a bollore.

Disponi le verdure nei vasetti da conserva, versa la salamoia calda e copri completamente le verdure.

Lascia raffreddare a temperatura ambiente,
chiudi il vasetto con un coperchio pulito e conserva in frigo fino a due mesi.

Le mie combinazioni preferite

Semplici linee guida, puoi sperimentare con tutti le verdure e gli aromi che hai a disposizione.

BARBABIETOLE

3 barbabietole di media grandezza, 2 spicchi d'aglio, 4 rametti di timo.

Barbabietole: lava, pela e rimuovi radici e foglie.
Taglia con una mandolina a fettine di 2 mm, come patatine - per intendersi.
Disponi nel vasetto, aggiungi gli spicchi d'aglio tagliati a metà, privati del germe interno e i rametti di timo.

CAROTE

4 carote, ½ cucchiaino di peperoncino macinato, 4 cm di radice di zenzero

Carote: lava, pela e rimuovi le estremità.
Se vuoi che mantengano una consistenza croccante,
puoi tagliarle per il lungo a metà o in quarti.
Per un risultato più tenero, affetta a rondelle sottili con una mandolina.
Aggiungi peperoncino macinato (o fresco) e zenzero a fettine.

CAVOLFIORE

1 cavolfiore, ½ cucchiaino di curcuma in polvere (o radice grattugiata fresca),
3 foglie di alloro, 1 cucchiaino di pepe nero in grani

Dividi il cavolfiore in piccole cime, stratifica con gli aromi.
Una volta chiuso il vasetto, agita bene in modo che la curcuma si misceli
completamente con la salamoia.

FINOCCHIO

1 finocchio, 1 rametto di rosmarino, buccia di un'arancia prelevata con il pelapatate,
1 spicchio d'aglio pelato.

Elimina le parti esterne troppo fibrose del finocchio, dividi a metà e taglia per il lungo in
modo che la parte centrale rimanga intatta e le falde non si separino.
Stratifica con gli aromi.

CIPOLLE

3 cipolle di tropea, 1 cucchiaino di bacche di ginepro, foglie di salvia.

Pela le cipolle e elimina la falda esterna.
Taglia a metà per il lungo e fai delle fette di circa mezzo cm.
Tosta le bacche di ginepro in un padellino caldo, finché non sono fragranti.
Stratifica con gli aromi.

Note

Aceto

Non è necessario usare un aceto costoso, dato che aggiungeremo acqua, zucchero, sale e aromi.
Normalmente utilizzo l'aceto di vino bianco base che si trova al supermercato.
L'aceto di riso funziona molto bene nella preparazione dei pickles, in quanto è neutro.

Più salamoia del necessario, che faccio?
Solitamente faccio doppia o tripla dose e quello che avanza lo tengo in un barattolo in frigo, è utilissima per fare i tuoi sottaceti dell'ultimo minuto.

In quanto tempo saranno pronti?
Non c'è una regola ferrea.
Inizia ad assaggiare dopo un giorno, sono pronti quando sei soddisfatto del risultato 😊

Sostituzioni

Puoi variare la proporzione tra gli ingredienti della marinatura, dando più o meno importanza a dolcezza o acidità.
esempio:
3 parti di acqua, 2 parti di aceto, 1 parte di zucchero
1 parte di acqua, 1 parte di aceto, 1 parte di zucchero