

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 cucchiaini 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.

Peperoncini ripieni



Oggi apro un nuovo capitolo del mio blog, quello delle Conserve e lo faccio con i Peperoncini ripieni... da buona calabrese ☐

Spesso a casa vedevo le mie nonne prima e la mia mamma poi, impegnate stagionalmente e ciclicamente, a preparare questo o quella confettura, questo o quel sottolio e così via. Bene, ho deciso che la tradizione deve continuare e lo farà anche tra le pagine di questo blog!



Inizio l'argomento con una ricetta calabrese... ovviamente, anche se in realtà non è propriamente una ricetta di famiglia... ma oh, l'orto ora ci propone i peperoncini e io assecondo l'orto e la stagionalità!

(piccola parentesi, molti dei prodotti di questa sezione saranno biologici e provenienti dalla "fighissima" azienda biologica certificata "Il Melograno 2013" ☐

La ricetta:

- Peperoncini tondi piccanti 500
- 30 gr di Capperi
- 130 gr di olio
- 20 gr di filetti di alici sottolio
- olio
- sale
- aceto bianco
- vino bianco
- Alloro
- Origano
- Aglio liofilizzato (quello che si trova nei barattolini di spezie)



La prima cosa da fare, per avere degli ottimi Peperoncini ripieni, è sicuramente quella di affrontare i peperoncini di petto! Guanti alla mano, allora, lavo i peperoncini, li asciugo e piano piano, con l'aiuto di uno scavino/cutter, ne taglio via la parte superiore e l'interno. Una volta pronti li sbollento, un po' alla

volta, per 3 minuti in aceto, vino (io ho usato una Moscato di Terracina amabile, ma si può usare un vino bianco qualsiasi), un paio di foglie di alloro ed un po' di sale.



Passati i 3 minuti li dispongo a testa in giù su di una tovaglia, dovranno scolare bene, io li ho lasciati così tutta la notte.

Il giorno dopo, quando i peperoncini saranno ben asciutti, preparo i barattoli, seguendo le linee guide riportate dal Ministero della Salute a questo [link](#).

Preparati i barattoli, passo a preparare il ripieno dei peperoncini. In una ciotola, schiaccio con i rebbi della forchetta i filetti di alici, vi svuoto il tonno ben scolato, l'origano, ed un po' di aglio liofilizzato ed amalgamo bene.



Ora posso riempire i miei peperoncini, con un cucchiaino, quindi, inserisco un po' di composto all'interno del peperoncino, livello bene ed al centro posiziono un capperi. Proseguo fino a riempire tutti i peperoncini.

Riempiti tutti i peperoncini li dispongo nei barattoli disposti con il ripieno a contatto con il vetro estero del barattolo, riempio poi con l'olio extra vergine di oliva, avendo cura di lasciare vuoto circa un centimetro o poco meno dall'apertura del barattolo.



Chiudo per bene i miei preziosi barattoli e li dispongo nuovamente in pentola per la seconda bollitura, in modo che avvenga la pastorizzazione ed i barattoli prendano

il sottovuoto. Anche per questo passaggio ho seguito le indicazioni del Ministero della Salute riportate a questo [link](#).