




Contorni


Zucchine in agrodolce

 Difficoltà:
bassa

 Preparazione:
20 min

 Cottura:
10 min

 Dosi per:
4 persone

 Costo:
basso

NOTA: + il tempo della sanificazione dei barattoli e della ribollitura



Ingredienti

Zucchine 1 kg
Aceto di vino bianco 200 ml
Olio extravergine d'oliva 150 ml
Zucchero 150 g
Basilico 1 foglia
Bacche di ginepro 5 bacche
Alloro 3 foglie
Pepe nero in grani 5

Volete fare un regalino homemade a parenti o amici? Potreste stupirli con una conserva di zucchine in agrodolce, magari in un vasetto rifinito con un nastrino colorato e un'etichetta scritta a mano! Saranno certamente gradite queste zucchine in agrodolce, come contorno fresco ma da servire anche come sfizioso antipasto. Aceto di vino, olio di oliva e zucchero costituiscono la base della marinatura, da impiegare anche per conservare altri ortaggi come i peperoni. Questa versione con le zucchine è esaltata dalle bacche di ginepro e dalle foglie di alloro.

Basterà scottare le zucchine e riporle nella marinatura perché mantengano tutta la loro freschezza e croccantezza!

Preparazione



Per preparare le zucchine in agrodolce, iniziate con la sanificazione dei barattoli e dei tappi, come indicato nelle linee guida del Ministero della Salute riportate in fondo alla ricetta.

Lavate con cura vasetti e relativi coperchi (1), dopodiché foderate una pentola larga dai bordi alti con un canovaccio pulito e sistemate i vasetti all'interno della pentola con l'apertura rivolta verso l'alto. Passate poi attorno ai vasetti uno o più strofinacci perché questi non si rompano urtandosi fra loro durante la bollitura.

Riempite la pentola di acqua fino a ricoprire i vasetti e portate ad ebollizione, poi abbassate il fuoco e lasciate i vasetti nella pentola ancora 30 minuti. Dieci minuti prima di scolare i vasetti, immergete anche i coperchi da sterilizzare (2). Passato il tempo necessario, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

Quando l'acqua sarà a temperatura ambiente, tirate fuori i vasetti dalla pentola e fateli scolare per bene, capovolti, su un panno da cucina (3). In alternativa, potete asciugarli mettendoli nel forno acceso al minimo



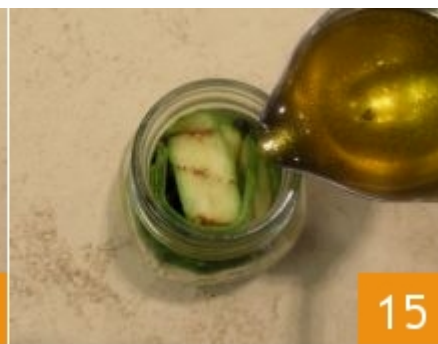
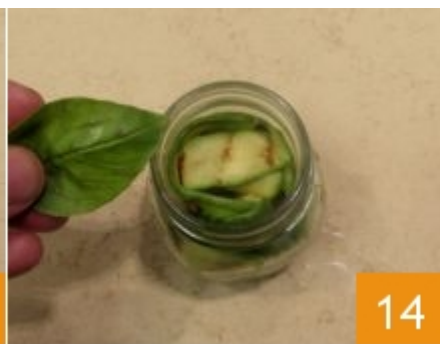
Conclusa questa importante operazione, lavate, asciugate accuratamente le zucchine e rimuovetene le estremità (4). Poi, con l'aiuto di una mandolina o di un pelapatate, tagliatele in fettine sottili per il lungo (5), quindi scottatele su entrambi i lati per pochi secondi su una griglia calda girandole con una pinza da cucina (6).



Ponete di volta in volta le zucchine grigliate a raffreddare completamente in una pirofila (7) e nel frattempo preparate la marinatura. In un pentolino antiaderente mettete aceto (8) e olio di oliva (9), quindi accendete a fuoco lento.



Aggiungete anche le bacche di ginepro, i grani di pepe, le foglie di alloro (10) e infine lo zucchero (11): fare cuocere e mescolate con un cucchiaino di legno fino al raggiungimento del bollore (12), quindi spegnete subito il fuoco e lasciate raffreddare il composto.



A questo punto potete procedere all'invasamento: riempiete i barattoli con le zucchine fredde, pressandole bene all'interno con l'aiuto di una forchetta o della la pinza da cucina (13) quindi aggiungete la foglia di basilico (14). Dopo che la marinatura si è fredda, aggiungetela poco alla volta fino a ricoprire completamente le zucchine (15) ma fermandovi a 1 cm dal bordo.



Posizionate il pressello per comprimere le verdure nel vasetto (16), quindi chiudete i barattoli (17). Se utilizzate barattoli con tappo a vite, avvitate bene ma senza stringere troppo (18). A questo punto passate alla bollitura dei vasetti, ovvero la pastorizzazione, seguendo le indicazioni riportate nelle linee guida del Ministero della Salute citate in fondo alla ricetta. Se utilizzate barattoli con tappi a vite, una volta che i barattoli si saranno raffreddati verificate se il sottovuoto è avvenuto correttamente: potete premere al centro del tappo e, se non sentirete il classico "click-clack", il sottovuoto sarà avvenuto. Se dopo la ribollitura doveste notare la formazione di piccole bollicine d'aria, quando il barattolo è ancora caldo battetelo delicatamente su un piano, in modo da far risalire in superficie le bollicine che poi scompariranno naturalmente. Se utilizzate i barattoli con chiusure a guarnizione in gomma, al momento di consumare le zucchine in agrodolce potete fare la prova del sottovuoto tirando l'apposita linguetta: se tirandola produce un rumore secco vuol dire che il contenuto si è conservato con il sottovuoto corretto. Al contrario, se tirando la linguetta la guarnizione risulta "molle", significa che non si è creato il sottovuoto correttamente ed è meglio non mangiarne il contenuto. Le vostre zucchine in agrodolce sono pronte per essere gustate!

Conservazione

Le zucchine in agrodolce si conservano per 2 mesi, purché il sottovuoto sia avvenuto correttamente e i barattoli siano conservati in un luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore. Si consiglia di attendere almeno 1 settimana prima di consumare le zucchine. Una volta aperto ogni barattolo, conservare in frigorifero e consumare nel giro di 3-4 giorni al massimo, avendo cura di aggiungere olio extravergine d'oliva per mantenere le zucchine sempre coperte.

Consiglio

Dopo il riposo di una settimana, al buio e all'asciutto, potete servire le zucchine ben sgocciolate con una spolverata di menta fresca tritata o scorza di limone grattugiata.

Per una corretta

preparazione delle conserve fatte in casa. Inviamo alle linee guida del Ministero della Salute. Si tratta di un elenco di regole di igiene della cucina, della persona, degli strumenti utilizzati e sul trattamento degli ingredienti, pastorizzazione e conservazione, in modo da non incorrere in rischi per la salute.

conserve fatte in

casa