

# Jalapenho all'OrtoPiccante



Visto che la stagione ormai è giunta al termine in quasi tutte le regioni d'Italia, ci potrebbe essere qualcuno che ha ancora jalapenho verdi □ e quindi vi suggerisco una mia ricetta per utilizzarli e mangiarli durante l'inverno in attesa della prossima stagione □ Si tratta degli Jalapeno all'OrtoPiccante.

Ingredienti:

Jalapeno

Aceto di vino bianco

Acqua

Aglione

Alloro

Semi di senape

Pepe lungo dell'Indonesia

Sale q.b.

Raccogliere gli Jalapeno ancora verdi, appena cominciano a mostrare le spaccature. Accorciare il picciolo lasciandolo intorno al cm, lavarli e asciugarli bene. Metterli in vasetti lavati e sterilizzati insieme a aglio, semi di senape pepe lungo indonesiano e alloro.

Intanto mettere a bollire una soluzione di Aceto e acqua nella

proporzione 60/40. Riempire i vasi con la soluzione bollente di aceto e acqua. Mettere la retina per mantenere gli Jalapeno completamente sommersi e chiudere e poi pastorizzare.

Essendo ad alto contenuto d' aceto quindi ph basso si potrebbero non pastorizzare, ma meglio farlo per essere più sicuri ☐ . Conservare in un luogo buio fresco ed asciutto almeno per un mesetto prima di consumare. Vanno bene da antipasto, spuntino e per qualcuno pure a colazione ☐

