

# Universal Pickling Jar 3L – 14 Recipes



# POMODORI IN SALAMOIA

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 8-10 minuti

Tempo di riposo: 15 minuti

Tempo di conservazione:

- La conserva è pronta per essere consumata nel giro di 2-3 settimane.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 20 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 1,8 kg di pomodori perini\*, privati della parte centrale
- ½ cipolla, sbucciata (circa 75 g)
- 30 g di aneto fresco
- 4 semi di pimento interi
- 2 foglie di alloro
- 2 spicchi d'aglio, sbucciati

## SALAMOIA

- 1,5 litri di acqua
- 55 g di zucchero semolato
- 75 g di sale marino grosso
- 175 ml di aceto bianco (acidità del 7%)

## PREPARAZIONE

1. Lavare i pomodori e la cipolla.
2. Rimuovere la parte centrale dei pomodori. Tagliare a metà la cipolla, quindi affettarla\*\*.
3. Pressare bene la cipolla, l'aneto, i semi di pimento, le foglie di alloro e l'aglio nel contenitore, quindi aggiungere i pomodori. Non superare il collo del barattolo.
4. Per la salamoia, far bollire l'acqua a fuoco vivo per circa 5-8 minuti, quindi aggiungere lo zucchero e il sale. Mescolare fino a sciogliere tutto; aggiungere l'aceto e amalgamare bene.
5. Lasciar raffreddare la salamoia per 5 minuti, quindi versarla sui pomodori. Non superare il collo del barattolo.
6. Lasciar riposare 10 minuti per consentire alla salamoia di depositarsi tra gli ingredienti, aggiungendone dell'altra se necessario fino al collo del barattolo, quindi chiudere il contenitore.
7. Conservare il barattolo in posizione verticale per un massimo di 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce. La conserva sarà pronta per essere consumata nel giro di 2-3 settimane.
8. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 20 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\*Poiché la consistenza può cambiare durante la conservazione, si consiglia di utilizzare pomodori sodi o leggermente acerbi.

\*\*Per risparmiare tempo, usare Mandolino Junior per affettare velocemente la cipolla (spessore 2).

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l

# CAVOLO IN SALAMOIA

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 8-10 minuti

Tempo di riposo: 15 minuti

Tempo di conservazione:

- La conserva è pronta nel giro di 2-3 settimane.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 20 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 1 cavolo bianco, privato della parte centrale (circa 1,5 kg)
- 1 carota media, sbucciata
- 5 ml di semi di coriandolo interi
- 4 semi di pimento interi
- 6 spicchi d'aglio interi, sbucciati

## SALAMOIA

- 2 litri di acqua
- 75 g di zucchero semolato
- 100 g di sale marino grosso
- 50 ml di olio di colza
- 230 ml di aceto bianco (acidità del 7%)

## PREPARAZIONE

1. Affettare il cavolo\* a strisce di 6 mm di spessore e la carota\* a rondelle da 3 mm.
2. Mettere i semi di coriandolo e pimento nel barattolo. Aggiungere l'aglio, la carota e il cavolo in quest'ordine. Non superare il collo del barattolo.
3. Per la salamoia, far bollire l'acqua a fuoco vivo per circa 5-8 minuti, quindi aggiungere lo zucchero e il sale. Mescolare fino a sciogliere tutto; aggiungere l'olio e l'aceto e amalgamare bene.
4. Lasciar raffreddare la salamoia per 5 minuti, quindi versarla sulle listarelle di cavolo. Non superare il collo del barattolo.
5. Lasciar riposare per 10 minuti per consentire alla salamoia di depositarsi tra gli ingredienti, aggiungendone dell'altra se necessario fino al collo del barattolo, quindi chiudere con il coperchio.
6. Conservare il barattolo in posizione verticale per un massimo di 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce. La conserva sarà pronta per essere consumata nel giro di 2-3 settimane.
7. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 20 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\* Per risparmiare tempo, utilizzare Mandolino per affettare velocemente il cavolo (spessore 6) e la carota (spessore 3).

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l

# CETRIOLI SOTTACETO PICCANTI

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 8-10 minuti

Tempo di riposo: 15 minuti

Tempo di conservazione:

- La conserva è pronta nel giro di 2-3 settimane.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 20 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 1,5 kg di cetrioli o cetriolini\*
- 2 peperoncini
- 15 spicchi d'aglio, sbucciati
- 5 ml di pepe nero in grani
- 6 foglie di alloro
- 30 g di aneto fresco, ben pressato
- 30 g di prezzemolo fresco, ben pressato
- 1 limone, a fette

## SALAMOIA

- 1,5 litri di acqua
- 5 ml di zucchero semolato
- 75 g di salgemma o sale marino grosso
- 170 ml di aceto bianco (acidità del 7%)

## PREPARAZIONE

1. Lavare i cetrioli e rimuovere entrambe le estremità.
2. Tagliare i peperoncini a rondelle (senza togliere i semi\*\*).
3. Mettere l'aglio, il pepe in grani, le foglie di alloro, l'aneto e il prezzemolo nel contenitore, quindi aggiungere i peperoncini e le fettine di limone.
4. Pressare bene i cetrioli/cetriolini nel barattolo. Non superare il collo del barattolo.
5. Per la salamoia, far bollire l'acqua a fuoco vivo per circa 5-8 minuti, quindi aggiungere lo zucchero e il sale. Mescolare fino a sciogliere tutto; aggiungere l'aceto e amalgamare bene.
6. Lasciar raffreddare la salamoia per 5 minuti, quindi versarla sui cetrioli/cetriolini. Non superare il collo del barattolo.
7. Lasciar riposare per 10 minuti per consentire alla salamoia di depositarsi tra gli ingredienti, aggiungendone dell'altra se necessario fino al collo del barattolo, quindi chiudere con il coperchio apposito.
8. Conservare il barattolo in posizione verticale per un massimo di 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce. La conserva sarà pronta per essere consumata nel giro di 2-3 settimane.
9. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 20 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\*Se si usano i cetriolini, assicurarsi di lavarli bene, in quanto la loro peluria può influenzare la conservazione.

\*\*Per un sapore meno piccante, rimuovere i semi dai peperoncini.

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l

# GIARDINIERA

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Tempo di riposo: 15 minuti

Tempo di conservazione:

- La conserva è pronta nel giro di 2-3 settimane.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 20 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 1 cetriolo
- 200 g di peperoni gialli
- 200 g di peperoni verdi
- 200 g di cipolle bianche
- 200 g di carote, pelate
- 200 g di fagiolini
- 200 g di sedano
- 200 g di cimette di cavolfiore
- 100 g di piselli sgusciati

## SALAMOIA

- 500 ml di acqua
- 6 foglie di alloro
- 60 g di zucchero semolato
- 75 g di salgemma o sale marino grosso
- 1 litro di aceto bianco (acidità del 7%)

## PREPARAZIONE

1. Lavare bene tutte le verdure.
2. Tagliare il cetriolo, i peperoni e le cipolle a listarelle\*.
3. Tagliare i fagiolini, il sedano e le carote in piccoli pezzi.
4. Mettere tutte le verdure nel contenitore. Non superare il collo del barattolo.
5. Per la salamoia, far bollire l'acqua a fuoco vivo per circa 5-8 minuti, quindi aggiungere le foglie di alloro, lo zucchero e il sale. Mescolare fino a sciogliere tutto; aggiungere l'aceto e amalgamare bene.
6. Lasciar raffreddare la salamoia per 5 minuti, quindi versarla sopra il misto di verdure. Non superare il collo del barattolo.
7. Lasciar riposare per 10 minuti per consentire alla salamoia di depositarsi tra gli ingredienti, aggiungendone dell'altra se necessario fino al collo del barattolo, quindi chiudere con il coperchio apposito.
8. Conservare il barattolo in posizione verticale per un massimo di 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce. La conserva sarà pronta per essere consumata nel giro di 2-3 settimane.
9. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 20 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\* Per risparmiare tempo, usare Mandolino Junior per affettare velocemente il cetriolo, i peperoni e la cipolla (spessore 2).

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l

# PEPERONI

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 10-12 minuti

Tempo di riposo: 15 minuti.

Tempo di conservazione:

- La conserva è pronta nel giro di 2-3 settimane.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 20 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 3,5 kg di peperoni rossi\*
- 6 spicchi d'aglio, sbucciati

## SALAMOIA

- 600 ml di acqua
- 600 ml di aceto bianco (acidità del 7%)
- 575 g di zucchero semolato
- 20 g di sale marino grosso

## PREPARAZIONE

1. Lavare i peperoni, tagliarli in quarti, privarli dei filamenti e dei semi interni. Tagliare a listarelle sottili.
2. Per la salamoia, far bollire l'acqua e l'aceto a fuoco vivo per circa 5-8 minuti, quindi aggiungere il sale e lo zucchero; mescolare fino a sciogliere tutto.
3. Aggiungere i peperoni alla salamoia e far bollire per circa 2 minuti o finché non risulteranno morbidi.
4. Mettere gli spicchi d'aglio nel contenitore.
5. Togliere i peperoni\*\* dalla salamoia e metterli nel barattolo. Non superare il collo del barattolo.
6. Lasciar raffreddare la salamoia per 5 minuti, quindi versarla sopra i peperoni. Non superare il collo del barattolo.
7. Lasciar riposare per 10 minuti per consentire alla salamoia di depositarsi tra gli ingredienti, aggiungendone dell'altra se necessario fino al collo del barattolo, quindi chiudere con il coperchio.
8. Conservare il barattolo in posizione verticale per un massimo di 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce. La conserva sarà pronta per essere consumata nel giro di 2-3 settimane.
9. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 20 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\*Per una versione piccante di questa ricetta, è possibile usare anche i peperoncini.

\*\*Utilizzare Schiumaiola Multiuso Tecna per rimuovere i peperoni dalla salamoia.

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l

# CAROTE SOTTACETO

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 20-22 minuti

Tempo di riposo: 15 minuti

Tempo di conservazione:

- La conserva è pronta nel giro di 2-3 settimane.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 20 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 3 kg di carote
- 60 ml di semi di senape interi\*
- 30 ml di semi di sedano interi\*

## SALAMOIA

- 150 ml di acqua
- 850 ml di aceto bianco (acidità del 7%)
- 300 g di zucchero semolato
- 12 ml di sale marino

## PREPARAZIONE

1. Pelare le carote e affettarle\*\* a rondelle delle spessore di 1 cm.
2. Per la salamoia, far bollire l'acqua e l'aceto a fuoco vivo per circa 5-8 minuti, quindi aggiungere lo zucchero e il sale; mescolare fino a sciogliere bene tutto.
3. Aggiungere le carote e far bollire per circa 2 minuti. Abbassare la fiamma e cuocere le carote a fuoco lento finché non saranno parzialmente cotte, circa 10 minuti.
4. Mettere la senape e i semi di sedano in un contenitore.
5. Rimuovere le carote\*\*\* dalla salamoia e inserirle nel barattolo. Non superare il collo del barattolo.
6. Lasciar raffreddare la salamoia per 5 minuti, quindi versarla sulle carote. Non superare il collo del barattolo.
7. Lasciar riposare per 10 minuti per consentire alla salamoia di depositarsi tra gli ingredienti, aggiungendone dell'altra se necessario fino al collo del barattolo, quindi chiudere con il coperchio apposito.
8. Conservare il barattolo in posizione verticale per un massimo di 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce.
9. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 20 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\*La quantità di semi di senape e di sedano può essere ridotta a piacere. Per risultati ottimali, aggiungere i semi tra uno strato e l'altro, assicurandosi che non rimangano tutti sul fondo.

\*\*Per risparmiare tempo, usare Mandolino Junior per affettare velocemente le carote (spessore 3).

\*\*\*Utilizzare Schiumaiola Multiuso Tecna per rimuovere le carote dalla salamoia.

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l

# FAGIOLINI SOTTACETO

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 8-10 minuti

Tempo di riposo: 15 minuti

Tempo di conservazione:

- La conserva è pronta nel giro di 2-3 settimane.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 20 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 1,5 kg di fagiolini interi
- 5 g di peperoncino rosso piccante
- 5 g di peperoncino verde piccante
- 20 ml di pepe di Caienna
- 4 spicchi d'aglio, sbucciati
- 30 ml di semi di aneto interi\*\*

## SALAMOIA

- 1 litro di acqua
- 1 litro di aceto bianco (acidità del 7%)
- 100 g di sale kosher

## PREPARAZIONE

1. Lavare i fagiolini, tagliare le estremità e tagliarli a pezzi da 10 cm.
2. Tagliare i peperoncini a rondelle (senza togliere i semi\*).
3. Mettere i peperoncini a rondelle, il pepe di Caienna, l'aglio e i semi di aneto nel barattolo.
4. Pressare bene i fagiolini nel barattolo. Non superare il collo del barattolo.
5. Per la salamoia, far bollire l'acqua e l'aceto a fuoco vivo per circa 5-8 minuti, quindi aggiungere il sale e mescolare fino a sciogliere bene tutto.
6. Lasciar raffreddare la salamoia per 5 minuti, quindi versarla sopra i fagiolini. Non superare il collo del barattolo.
7. Lasciar riposare per 10 minuti per consentire alla salamoia di depositarsi tra gli ingredienti, aggiungendone dell'altra se necessario fino al collo del barattolo, quindi chiudere con il coperchio apposito.
8. Conservare il barattolo in posizione verticale per un massimo di 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce. La conserva sarà pronta per essere consumata nel giro di 2-3 settimane.
9. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 20 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\*Per un sapore meno piccante, rimuovere i semi dai peperoncini.

\*\*Possono essere sostituiti con 30 g di aneto fresco.

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l



# FUNGHI SOTTACETO

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 12-14 minuti

Tempo di riposo: 15 minuti

Tempo di conservazione:

- La conserva è pronta nel giro di 2-3 settimane.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 20 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 2,4 kg di funghi champignon o bianchi
- 1 cipolla, sbucciata (circa 120 g)
- 10 spicchi d'aglio, sbucciati

## SALAMOIA

- 600 ml di acqua
- 100 ml di aceto bianco (acidità del 7%)
- 40 ml di olio di colza
- 40 g di sale kosher
- 30 g di zucchero semolato
- 5 ml di pepe nero in grani
- 5 foglie di alloro

## PREPARAZIONE

1. Rimuovere il gambo e lavare i funghi.
2. Affettare la cipolla ad anelli di 5 mm di spessore\*.
3. Per la salamoia, far bollire l'acqua a fuoco vivo per circa 5-8 minuti, quindi aggiungere gli altri ingredienti della salamoia. Mescolare gli ingredienti e fino a sciogliere bene tutto.
4. Aggiungere i funghi alla salamoia e cuocere, circa 3-4 minuti.
5. Mettere gli spicchi d'aglio e le cipolle affettate nel contenitore.
6. Rimuovere i funghi dalla salamoia\*\* e inserirli nel barattolo. Non superare il collo del barattolo.
7. Lasciar raffreddare la salamoia per 5 minuti, quindi versarla sui funghi. Non superare il collo del barattolo.
8. Lasciar riposare per 10 minuti per consentire alla salamoia di depositarsi tra gli ingredienti, aggiungendone dell'altra se necessario fino al collo del barattolo, quindi chiudere con il coperchio.
9. Conservare il barattolo chiuso in posizione verticale per un massimo di 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce. La conserva sarà pronta per essere consumata nel giro di 2-3 settimane.
10. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 20 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\*Per risparmiare tempo, usare Mandolino Junior per affettare velocemente le cipolle (spessore 2)

\*\*Utilizzare Schiumaiola Multiuso Tecna per rimuovere i funghi dalla salamoia.

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l

# CAVOLFIORE IN SALAMOIA

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 8-10 minuti

Tempo di riposo: 15 minuti

Tempo di conservazione:

- La conserva è pronta nel giro di 2-3 settimane.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 20 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 1,2 kg di cavolfiore
- 1 peperone rosso
- 1 carota, sbucciata
- 1-2 peperoncini
- 30 g di prezzemolo fresco, ben pressato e privato del gambo
- 5 ml di semi di coriandolo interi
- 1 spicchio d'aglio, sbucciato

## SALAMOIA

- 1,4 litri di acqua
- 75 g di zucchero semolato
- 95 g di sale kosher
- 380 ml di aceto bianco (acidità del 7%)
- 100 ml di olio di colza

## PREPARAZIONE

1. Mondare il cavolfiore e tagliarlo a cimette; lavare e asciugare.
2. Tagliare il peperone a dadini di 15 mm e affettare la carota\* a rondelle di 1 cm di spessore.
3. Affettare i peperoncini a rondelle (senza togliere i semi\*\*).
4. Mettere il peperoncino, il prezzemolo, il peperone, la carota, i semi di coriandolo e l'aglio nel contenitore, quindi aggiungere le cimette di cavolfiore. Non superare il collo del barattolo.
5. Per la salamoia, far bollire l'acqua a fuoco vivo per circa 5-8 minuti, quindi aggiungere lo zucchero e il sale; mescolare fino a sciogliere bene tutto. Aggiungere l'aceto e l'olio e mescolare bene.
6. Lasciar raffreddare la salamoia per 5 minuti, quindi versarla sopra le cimette. Non superare il collo del barattolo.
7. Lasciar riposare per 10 minuti per consentire alla salamoia di depositarsi tra gli ingredienti, aggiungendone dell'altra se necessario fino al collo del barattolo, quindi chiudere con il coperchio apposito.
8. Conservare il barattolo in posizione verticale per un massimo di 6 mesi in un luogo fresco e al riparo dalla luce. La conserva sarà pronta per essere consumata nel giro di 2-3 settimane.
9. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 20 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\*Per risparmiare tempo, usare Mandolino Junior per affettare velocemente le carote (spessore 3).

\*\*Per un sapore meno piccante, rimuovere i semi dai peperoncini.

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l

# CAVOLO CROCCANTE IN SALAMOIA

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 0 minuti

Tempo di riposo: 5 minuti.

Tempo di conservazione:

- Conservare almeno 1 giorno prima di consumare.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 30 giorni in frigorifero.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 30 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 400 g di cavolo
- 400 g di carote, pelate
- 400 g di ravanelli bianchi, pelati
- 50 g di sale kosher
- 1 mela, sbucciata
- 50 g di zenzero fresco, pelato
- 200 g di spicchi d'aglio
- 50 g di vino bianco
- 400 g di zucchero semolato
- 50 g di pepe in grani
- 1,2 litri di aceto bianco (acidità del 7%)

## PREPARAZIONE

1. Sminuzzare il cavolo con un coltello. Lavare e scolare l'acqua in eccesso.
2. Tagliare a julienne\* le carote e i ravanelli, quindi metterli in una ciotola capiente. Cospargere di sale e chiudere bene la ciotola. Agitare la ciotola per ricoprire uniformemente le verdure e lasciarle riposare per 5 minuti per estrarre l'umidità in eccesso. Utilizzare un colino per rimuovere il liquido dalla ciotola.
3. Tagliare la mela e lo zenzero a cubetti (6 x 6 mm).
4. Mettere le listarelle di cavolo, la mela, lo zenzero, l'aglio, il vino, lo zucchero, i grani di pepe e l'aceto nella ciotola insieme alle carote e i ravanelli. Sigillare la ciotola e agitare bene fino a quando tutti gli ingredienti non saranno ben amalgamati.
5. Trasferire gli ingredienti nel barattolo. Se necessario, aggiungere altro aceto fino a riempire completamente il barattolo, quindi chiudere con il coperchio. Attendere almeno 1 giorno prima di consumare.
6. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 30 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\*Risparmia tempo usando Mandolino con la lama julienne per affettare velocemente le carote e i ravanelli.

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l

# RAVANELLI IN SALAMOIA

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 3-5 minuti

Tempo di riposo: 45 minuti.

Tempo di conservazione:

- Conservare almeno 3 giorni prima di consumare.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 30 giorni in frigorifero.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 30 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 1,2 kg di ravanelli o daikon
- 275 g sale marino [1]
- 650 g di cipolla rossa, sbucciata

## SALAMOIA

- 1 litro di aceto bianco (acidità del 7%)
- 220 g di zucchero semolato
- 15 g sale marino [2]
- 25 g di pepe in grani

## PREPARAZIONE

1. Affettare sottilmente i ravanelli\*, metterli in una ciotola e cospargere di sale[1]. Mescolare bene e lasciar riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Trasferire in un colino e sciacquare con acqua, drenando il liquido in eccesso.
2. Affettare sottilmente la cipolla\*, quindi disporre i ravanelli e la cipolla a strati alterni nel contenitore.
3. Per preparare la salamoia, unire l'aceto, lo zucchero, il sale[2] e il pepe in grani in una casseruola. Cuocere a fuoco basso per circa 2-3 minuti fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto.
4. Lasciar raffreddare la salamoia per 5 minuti, quindi versarla sui ravanelli e sulle cipolle. Non superare il collo del barattolo.
5. Lasciar riposare per 10 minuti per consentire alla salamoia di depositarsi tra gli ingredienti, aggiungendone dell'altra se necessario fino al collo del barattolo, quindi chiudere con il coperchio apposito. Conservare in frigorifero per 3 giorni prima di consumare.
6. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 30 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\*Per risparmiare tempo, usare Mandolino Junior per affettare velocemente i ravanelli e le cipolle (spessore 2).

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l

# MANGO PICCANTE IN SALAMOIA

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 8-10 minuti

Tempo di riposo: 5 minuti.

Tempo di conservazione:

- Conservare almeno 2 giorni prima di consumare.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 30 giorni in frigorifero.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 30 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 8 manghi acerbi ( $\pm$ 500 g per mango o 4 kg in totale)
- 6 peperoncini Rawit o thailandesi\*

## SALAMOIA

- 1 litro di aceto bianco (acidità del 7%)
- 600 g di zucchero semolato
- 40 g di sale kosher

## PREPARAZIONE

1. Sbucciare i mango e tagliarli a fette di circa 1-1,5 cm di spessore. Affettare i peperoncini a rondelle sottili (senza togliere i semi\*).
2. Disporre i mango nel contenitore e aggiungere sopra il peperoncino affettato.
3. Per la salamoia, far bollire l'aceto, lo zucchero e il sale a fuoco vivo per circa 5-8 minuti; mescolare fino a sciogliere bene tutto.
4. Lasciar raffreddare la salamoia per 5 minuti, quindi versarla sui manghi e sui peperoncini.
5. Chiudere con il coperchio apposito, lasciar raffreddare a temperatura ambiente e conservare in frigorifero per 2-3 giorni prima dell'apertura per consentire ai sapori di svilupparsi prima della consumazione.
6. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 30 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\*Per un sapore meno piccante, rimuovere i semi dai peperoncini.

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l

# CIPOLLE PICCANTI IN SALAMOIA

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 13-15 minuti

Tempo di riposo: 5 minuti.

Tempo di conservazione:

- Conservare almeno 5 giorni prima di consumare.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 30 giorni in frigorifero.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 30 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 1,8 kg di cipolle, sbucciate
- 100 g di peperoncini rossi
- 100 g di peperoncini verdi

## SALAMOIA

- 580 ml di acqua
- 290 g di salsa di soia
- 105 g di zucchero semolato
- 125 ml di aceto bianco (acidità del 7%)

## PREPARAZIONE

1. Affettare sottilmente le cipolle\* e tagliare i peperoncini a pezzetti piccoli (senza togliere i semi\*\*).
2. Disporre le cipolle nel contenitore e aggiungere sopra i peperoncini tritati.
3. Per preparare la salamoia, portare a ebollizione a fuoco medio l'acqua, la salsa di soia, lo zucchero e l'aceto. Abbassare la fiamma e far sobbollire per 10 minuti; mescolare finché lo zucchero non si sarà sciolto.
4. Lasciar raffreddare la salamoia per 5 minuti, quindi versarla sulle cipolle.
5. Chiudere con il coperchio apposito, lasciar raffreddare a temperatura ambiente e conservare in frigorifero per 2-3 giorni prima dell'apertura per consentire ai sapori di svilupparsi prima della consumazione.
6. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 30 giorni.

## SUGGERIMENTO:

\*Per risparmiare tempo, usare Mandolino Junior per affettare velocemente le cipolle (spessore 2)

\*\*Per un sapore meno piccante, rimuovere i semi dai peperoncini.

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l

# AGLIO SOTTACETO

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 15-17 minuti

Tempo di riposo: 10 minuti.

Tempo di conservazione:

- Conservare almeno 3 settimane prima di consumare.
- I barattoli non aperti possono essere conservati fino a 30 giorni in un luogo fresco e al riparo dalla luce.
- I barattoli aperti possono essere conservati fino a 30 giorni in frigorifero. Il tempo di conservazione può variare a seconda della qualità delle verdure utilizzate e delle misure igieniche adottate durante la preparazione.

## INGREDIENTI

- 1,75 kg di spicchi d'aglio, pelati

## SALAMOIA

- 460 ml di acqua
- 920 ml di aceto di riso
- 225 ml di salsa di soia
- 450 g di zucchero semolato
- 130 g di sale kosher

## PREPARAZIONE

1. Mettere gli spicchi d'aglio nel contenitore.
2. Versare l'acqua e l'aceto di riso nel barattolo e chiudere con il coperchio apposito. Lasciar riposare a temperatura ambiente per 5 giorni per eliminare il sapore pungente.
3. Dopo 5 giorni, unire la salsa di soia, lo zucchero e il sale in una casseruola e far bollire dolcemente per 5 minuti a fuoco medio. Mescolare continuamente in modo che lo zucchero non si caramelli sul fondo della casseruola. Abbassare la fiamma e far sobbollire per 10 minuti. Togliere dal fuoco e far raffreddare per 10 minuti.
4. Rimuovere 720 ml di salamoia di aceto dal barattolo e mettere da parte. Versare la salamoia di soia nel barattolo. Se c'è ancora spazio, aggiungere la salamoia di aceto fino al collo del barattolo, quindi chiudere con il coperchio.
5. Conservare in posizione verticale a temperatura ambiente, in un luogo fresco e al riparo dalla luce. La conserva sarà pronta per essere consumata nel giro di 3 settimane.
6. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero in posizione verticale e consumare entro 30 giorni.

Le dosi consigliate si riferiscono a Giara con capienza di 3 l