

PEPERONI ARROSTITI ALLA FIAMMA

Ingredienti:

- peperone,
- succo di limone,
- sale,
- olio d'oliva,
- eventuali aromatizzanti.

Scegliete dei peperoni molto carnosì, rossi o gialli, che non presentino ammaccature o altri segni di deterioramento. Abbrustoliteli interi sulla fiamma fino a bruciare interamente la pelle, che eliminerete con un coltellino prima, con un canovaccio poi.

Mondateli accuratamente del torsolo, dei semi e delle parti interne biancastre; quindi tagliateli a listarelle per il lungo, larghe 2 centimetri.

Disponete i peperoni nei vasi in posizione verticale.

Per facilitare l'operazione si consiglia di introdurre i pezzi nel vaso piegato in posizione orizzontale o leggermente inclinato.

Preparate una salamoia contenente almeno una parte di succo di limone per tre parti di acqua e 30 gr. di sale per un litro di soluzione complessiva.

Con questa soluzione coprite i peperoni, fino ad un centimetro e mezzo dall'orlo.

Aggiungete, se lo desiderate, eventuali aromatizzanti a vostro piacimento: qualche spicchio d'aglio e qualche foglia di alloro, che avrete scottato in aceto.

Applicate le capsule e chiudete bene seguendo la filettatura senza forzare troppo.

Fate bollire per i tempi indicati: 250 cc (25 minuti) - 500 cc (45 minuti) - 1000 cc (70 minuti) - 1500 cc (90 minuti).