

ZENZERO MARINATO

Avete presente lo zenzero marinato che si mangia col sushi?

Ecco. Qualcosa di simile.

La ricetta l'ho presa da qui: <http://www.viadellerose-miceli.com/2009/03/zenzero-marinato-e-le-5-dipendenze.html> e l'ho modificata a mio gusto, riducendo drasticamente lo zucchero ecc...

175 gr di zenzero fresco

100 ml di acidulato di umeboshi o di riso o un misto dei due

20 gr di zucchero integrale di canna

1 cucchiaino di sale rosso delle hawai

Si pela lo zenzero e lo si taglia a fettine sottili, poi lo si scotta per 2/3 minuti in acqua bollente (per i fini si dice sbianchire). Lo si lascia intiepidire in una ciotola e lo si sala. Lo si lascia riposare un'ora.

Nel frattempo si scalda l'acidulato con lo zucchero e lo si fa bollire 30 secondi.

Si mette in un vasetto lo zenzero, ci si versa sopra l'aceto, e voilà! Essendo invasato bollente va sotto vuoto e secondo me si conserva a lungo ma mariluna dice di tenerlo in frigo e io l'ho messo in frigo, perfetto da mangiare col sushi ma anche da unire a pezzettini alle insalate.

Si può fare la stessa cosa col daikon o altre verdure a radice.

