

Gari

Ingredienti per 10 persone

- Zenzero g. 1500
- Zucchero g.320
- Aceto di riso g. 280
- Sale q.b.

Preparazione

- Pelare lo zenzero in scaglie (fettine) il più possibile sottili
- Sbianchirlo in acqua bollente per 1 minuto
- Scolare, aspettare che si raffreddi e strizzare con un panno morbido
- Salare, mescolare e lasciare riposare x un ora
- Lavarlo accuratamente per rimuovere tutti i residui di sale
- A parte versare in un pentolino l'aceto, lo zucchero e un pizzico di sale
e portarlo a bollore
- Versare il composto bollente sullo zenzero, mescolare, riporre in un
contenitore chiuso e, una volta raffreddato metterlo in frigorifero.
- Mescolarlo almeno 1 volta al giorno x una settimana