

# Come conservare lo zenzero fresco (zenzero sottaceto)

Ultimamente lo zenzero, poco usato fino a pochi anni fa nella cucina italiana, sta entrando sempre più spesso nelle ricette, sia dolci che salate.

Non è sempre facile trovarlo fresco, ma non può essere sostituito dallo zenzero in polvere, perchè il sapore dello zenzero fresco è molto intenso e persistente.

Qui trovate un modo molto semplice di conservarlo, anche per molti mesi, permettendovi di avere sempre a disposizione questo ingrediente in ogni momento.

Viene preparato e messo sottaceto, e poi conservato in frigorifero. Quello che è straordinario infatti è che **lo zenzero ha la proprietà di non assorbire per nulla l'aceto**, anzi rilascia all'aceto parte del suo aroma, quindi anche dopo molte settimane lo troverete intatto e croccante come appena sbucciato. Lo zenzero in pratica **non "cuoce"** sotto aceto, come fanno le altre verdure, basta sciacquarlo sotto l'acqua corrente e il gioco è fatto.

Lo zenzero, tagliato a fettine sottilissime e conservato sottaceto, è anche un componente della cucina giapponese, normalmente lo si trova nei ristoranti in accompagnamento al sushi; in questo formato viene chiamato **Gari**. La preparazione è molto simile; bisogna solamente tagliare molto sottilmente lo zenzero pelato con una mandolina invece che a cubetti. Infine, va fatto marinare in una soluzione di aceto (si usa però di solito quello di riso) e zucchero. Si conserva anche questo in frigorifero per molti mesi.

Ingredienti:



- zenzero fresco in quantità a piacere
- aceto di mele
- 1 barattolo per conserve, lavato e sterilizzato

Pelare lo zenzero molto bene, facendo attenzione a togliere tutta la buccia anche nei punti più in profondità. Tagliare a cubetti piccoli (circa 1 cm di lato), sciacquare e asciugare bene con carta da cucina.



Versare in un vasetto lavato e sterilizzato, riempiendolo fino a un centimetro dal bordo.

A questo punto riempire fino all'orlo di aceto di mele, chiudere saldamente il vasetto e conservare in frigorifero.



Al momento di utilizzare, prelevare la quantità necessaria, lavare molto bene sotto l'acqua corrente ed utilizzare come da ricetta.