

# Cachi sott'olio

## INGREDIENTI:

6-7 cachi non maturi,

1 l di aceto di vino bianco,

1 l di vino bianco,

1 cucchiaio colmo di sale grosso più qualche pizzico da aggiungere nei fondi dei barattoli,

olio qb (a voi la scelta se di oliva o di semi serve per riempire i barattoli),

pepe in grani,

rosmarino meglio secco,

peperoncino,

aglio.

Lavare i cachi, togliere il picciolo, tagliarli a metà e togliere i filamenti centrali bianchi, tagliare poi a fette tipo spicchi dello spessore di mezzo centimetro.

Mettere a bollire aceto vino e sale, nel momento del bollore iniziare a cuocere i cachi un po' per volta, buttarli nel liquido aspettare che ritorni il bollore aspettare 3 minuti e scolarli.

Una volta cotti metterli ben distribuiti su dei canovacci ad asciugare per un paio di ore.

Prendere dei barattoli sterilizzati e con coperchi nuovi e iniziare ad invasare sul fondo qualche granello di sale poi i cachi intervallati con grani di pepe, rosmarino, fettine di aglio e peperoncino.

Una volta riempiti ricoprire con olio aspettare che scenda bene e in caso aggiungerne ancora, chiudere bene con i coperchi e mettere in dispensa per 1 mese prima di consumarli.

I cachi da utilizzare sono quelli che da maturi sono morbidi non i cachi vaniglia. Sono una conserva particolare dal sapore agrodolce ideale per un antipasto o da accompagnare ai formaggi.

