



Ajvar fatto in casa per ćevapčići

Per me, con dei ćevapčići perfetti ci vuole semplicemente un ottimo ajvar. Affumicato, dolciastro, leggermente piccante... e, naturalmente, ancora meglio se fatto in casa.

Sì, richiede un po' di tempo, ma è proprio questo che rende la cucina balcanica così speciale. Quando i peperoni arrostitiscono lentamente e tutto l'appartamento si riempie di quel profumo, capisci subito perché ne vale la pena. Questa ricetta è di stampo classico, con abbondanti peperoni arrostiti, melanzane e un bel sapore di griglia.

Ingredienti

500 g di peperoni rossi a punta

100 g di melanzane

10 ml di olio neutro

1 spicchio d'aglio

20 ml di aceto di mele

Sale

Pepe

1 pizzico di sale affumicato

Preparazione

1. Arrostire i peperoni e le melanzane in forno con la funzione grill o, meglio ancora, direttamente sulla fiamma viva, finché la buccia non diventa nera.
2. Quindi trasferire le verdure in una ciotola e coprirle con un panno umido o con della pellicola trasparente. In questo modo, sarà in seguito più facile rimuovere la pelle.
3. Sbucciare i peperoni e le melanzane. Poi passare le verdure insieme all'aglio nel tritacarne (in alternativa: tritarle molto finemente con un coltello).
4. Scaldare l'olio in una pentola capiente e versarvi il composto. Lasciare cuocere lentamente a fuoco medio facendolo addensare. A seconda della quantità, ci vogliono circa da 1 a 3 ore.
5. Mescolare spesso per evitare che si attacchi. Alla fine, l'ajvar dovrebbe risultare denso e cremoso, con pochissimo liquido.
6. Insaporire con sale, pepe, sale affumicato e aceto di mele.
7. Riempire fino all'orlo i barattoli sterilizzati, chiuderli bene e capovolgerli per farli raffreddare.

In frigorifero l'ajvar si conserva senza problemi per diverse settimane. Se messo in vasetti e sigillato correttamente, anche molto più a lungo.

Vino consigliato

Big Red Beast
Côtes Catalanes IGP

