



# RAMOLACCIO CROCCANTE MARINATO

*Ricetta ispirata Meret Bissegger*

## INGREDIENTI

- 300 g di ramolacci (o rape, o anche ravanelli, carote, zucca, cavolo navone,..)
- 1 cucchiaio di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di succo di limone

## CURIOSITA'

Una ricetta di una semplicità disarmante, che però rivela una tecnica di marinatura che sorpende, cambiando consistenza e gusto a ogni verdura in modo differente. Da sperimentare con diverse verdure e anche con altri ingredienti a piacere, secondo il vostro gusto (per esempio zenzero, oppure lemongrass, o cipolla rossa, olio di noci, succo di arancia...)

## PROCEDURE

**01**

Tagliate il ramolaccio, ed eventualmente le altre verdure, a cubetti, riponendole ciascuna in un contenitore dotato di coperchio.

**02**

Mescolate e cospargete abbondantemente le singole verdure con zucchero e sale. Chiudete e lasciate marinare in frigorifero per almeno 1 ora, ma anche un giorno. Scuotete di tanto in tanto .

**03**

Poco prima di servire togliete l'acqua che si è formata. e condite con il limone. Servite semplicemente in questo modo per aperitivo oppure aggiungete i cubetti marinati a qualche insalata mista.... buon appetito!