

Ricetta: **Olio aromatico**

Author: WWW.MISYA.INFO

Appena ci regalano un po' di spezie assortite, io e mia mamma prepariamo l'olio aromatico. È ottimo da utilizzare sulle bruschette, sulle patate lesse, sul petto di pollo arrostito... perfetto per dare un tocco in più ad alimenti con il sapore non troppo deciso.

Ingredienti per 1/2 litro di olio:

- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino
- 1 rametto di salvia
- 2 rametti di rosmarino
- 500 ml di olio
- aceto

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 5 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare l'olio aromatico

Ho sbucciato gli spicchi d'aglio e li ho sbollentati in acqua e aceto, tolto il picciolo al peperoncino secco e lavato e asciugato gli aromi e ho messo tutto in una bottiglia di vetro che tengo sempre da parte per fare l'olio.

Infine ho versato l'olio extravergine d'oliva all'interno della bottiglia.

Ho tappato la bottiglia e l'ho conservata al buio in dispensa e tra un paio di settimane il mio olio aromatico sarà pronto per essere utilizzato su bruschette e patate :)

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO