

Olio aromatizzato

Inviato da Angelo
venerdì, 16 febbraio 2007 13:28

Si può arricchire il sapore dell'olio da tavola, mettendo in infusione certi ingredienti in maniera molto semplice...

Per esempio se volete ottenere un olio aromatizzato al limone, vi basta emulsionare 50 g di olio extravergine con 150g di olio di semi vari, mettere sul fuoco a scaldare, ma non a friggere, circa a 150° di temperatura, spegnere il fuoco e aggiungere la buccia di due limoni (scartando la parte bianca) e la buccia grattugiata di un limone. Lasciare in infusione per almeno 12 ore ed ecco il vostro olio aromatizzato.

State ben attenti ad utilizzare solo limoni biologici, cioè che non contengono residui di anticrittogamici.

Potete anche ottenere olio al rosmarino, alla menta, al peperoncino, etc. ricordatevi che la dose è:

200g (olio semi 150g, olio extravergine 50g) di olio

Circa 50g di ingrediente aromatizzante.

Provate a miscelare diverse qualità di erbe o frutta e divertitevi a utilizzare questi oli a crudo per sentire meglio il sapore e l'odore del vostro condimento.

In linea di massima ricordate che:

gli oli agli agrumi vanno bene sui cibi grassi;

quelli alle piante officinali (salvia, rosmarino, timo, etc.) vanno bene per le carni alla griglia;

quelli alla frutta vanno bene per le insalate.

Buon divertimento