



Basilico sotto sale



PREPARAZIONE
20 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
2 vasetti
da 500 ml

INGREDIENTI

- 80 g di foglie di basilico
- 50 g di sale grosso
- 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

PREPARAZIONE

1. Inizia la ricetta sterilizzando i vasetti.
2. Monda il basilico, eliminando eventuali gambi. Lava con un getto delicato di acqua fredda le foglie, asciugale con un canovaccio o della carta assorbente. Fai attenzione a non stropicciarle troppo per evitare di romperle.
3. Versa del sale grosso sul fondo di un vasetto.
4. Copri con delle foglie di basilico e poi ancora del sale.
5. Pressa leggermente, continua a riempire i vasetti alternando basilico e sale, fino a esaurire gli ingredienti. Per ultimo lo strato di sale.

Basilico sotto sale

6. Versa un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva per ogni vasetto.
7. Chiudi i vasetti con il tappo, etichetta e conserva il basilico sotto sale in dispensa o in un luogo fresco e buio, lontano da fonti di calore.
8. Dopo due settimane il basilico sotto sale è pronto per essere usato in tutte le ricette.
9. Il basilico sotto sale se correttamente conservato, dura circa 5-6 mesi, una volta aperto il vasetto conservare il frigo.
10. Ricorda: prima di consumarlo verifica che non ci siano muffe o cattivi odori, in questo caso massima cautela e va buttato via tutto!

