



Olio al peperoncino



PREPARAZIONE
20 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
2 bottiglie
da 250 ml

INGREDIENTI

- 500 ml di olio extra vergine d'oliva
- 10 g di peperoncini secchi

PREPARAZIONE

1. Indossa i guanti di lattice, rimuovi il picciolo e taglia i peperoncini secchi a rondelle oppure sbriciolali, raccogli in una ciotolina.
2. Distribuisci il peperoncino secco nelle bottiglie con l'aiuto di un imbuto.
3. Versa anche l'olio extra vergine d'oliva.
4. Chiudi le bottiglie di olio al peperoncino e conserva in un luogo fresco e buio per almeno una settimana, prima di consumare.
5. Usa l'olio al peperoncino per dare un po' di piccante alle tue ricette. Sulla pizza, spaghetti al pomodoro, carne e pesce grigliato, zuppe, insalate, bruschette e tanto altro.

Olio al peperoncino

6. Prima di servirlo ricorda di agitare la bottiglia.
7. L'olio al peperoncino si conserva per 8-10 mesi, nella dispensa, possibilmente lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole.

