



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SALE DA ODORI

INGREDIENTI:

Sale Grosso Marino Gr 500
Aglio Fresco Gr 60 (spicchi puliti)
Rosmarino Fresco Gr 80 (foglie pulite e aciutte)
Salvia Fresca Gr 30 (foglie pulite e aciutte)
Alloro Fresco Gr 10 (foglie pulite e aciutte)
Limone Naturale Gr 30 (buccia lavata e aciutta)

Se serve per selvaggina aggiungere:
Ginepro 10 (bacche lavate e aciutte)
Pepe Nero 20 (grani macinati)

PROCEDIMENTO:

Pulire, lavare e asciugare con un panno pulito il rosmarino, la salvia, l'alloro e la buccia del limone tagliata sottilissima, si usa solo la parte gialla.

Tradizionalmente si devono tritare tutti gli ingredienti, assieme al sale grosso, in un mortaio di marmo fino a quando si otterrà un composto verde, grossolano, uniforme e ben sgranato.

E' possibile ottenere un'ottimo risultato macinando, con un tritacarne o con un cutter elettrico, prima il sale grosso e poi tutti gli altri ingredienti, per poi mescolarli assieme o nel cutter elettrico o in una ciotola.

Lasciare il composto in una ciotola per un'ora, dopo mettere il sale da odori in vasetti e chiudere con il coperchio.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com