

Il mio mix di aromi



Oggi vi propongo un mix di aromi, che più che una ricetta è un potpourri di aromi e sapori buonissimo e anche molto versatile.

Ottimo per insaporire carni e pesci anche questa volta è il risultato di uno dei miei tanti esperimenti... questa volta ben riuscito, per fortuna!!!

Dovete sapere che sul mio balcone ho piantato una serie quasi infinita di erbe aromatiche e l'estate scorsa, ad un certo punto, mi sono ritrovata quasi in una foresta... ecco come ho utilizzato parte di quelle piantine.

Ingredienti:

- Salvia
- Rosmarino
- Timo
- Origano
- Finocchietto selvatico
- Alloro
- Peperoncino
- Liquirizia

Il procedimento per realizzare il mio mix di aromi è molto semplice: ho fatto essiccare le foglioline delle mie piantine aromatiche ed i peperoncini.

Con le prime, le ho raccolte, ho fatto dei mazzettini e li ho appesi a testa in giù al sole per qualche giorno, avendo cura che non prendessero pioggia o umidità, altrimenti sarebbero marcite.

I peperoncini invece li ho infilzati dalla parte del rametto e ne ho fatto una sorta di collanina, anche questa poi appesa al sole. Una volta ben secchi i peperoncini li ho leggermente tostati passandoli per un paio di minuti al forno, ho poi frantumato anche grossolanamente foglioline e peperoncini e riposto in un barattolo ermetico...

Finito! Mix Ottimo e profumatissimo!

E' davvero perfetto per arrostiti o per il pesce al forno ed è perfetto da utilizzare per chi ha problemi di pressione, infatti si può usare al posto del sale, vi assicuro che non ne sentirete la mancanza.

Ovviamente in base alla quantità di peperoncino che aggiungerete, o dalla qualità di peperoncino, il vostro Mix risulterà più o meno piccante, quindi occhio alle dosi ☐