

OLIO ALL'AGLIO AROMATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- 1 peperoncino

Mettete in un recipiente a chiusura ermetica gli spicchi d'aglio privati della pellicina che li riveste, il rosmarino, le foglie di salvia e il peperoncino a pezzetti, quindi ricoprite con l'olio e lasciate macerare per una ventina di giorni in un luogo buio e fresco.

Poi filtrate e suddividete l'olio versandolo in piccole bottiglie.

Indicato su pesci, carni e anche sulla pizza.