

OLIO ALLE SPEZIE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di olio d'oliva
- alcune foglie di alloro
- pepe nero
- chiodi di garofano
- timo

Si usa per cucinare e condire verdure crude e cotte, selvaggina e arrosti.

Si prepara mettendo in 100 cl di olio qualche foglia d'alloro, del pepe nero, chiodi di garofano e un pò di timo. Bisogna tenerlo in infusione per un mese.