

OLIO AROMATIZZATO PER CARNI ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di olio d'oliva extra-vergine
- alloro
- pepe nero in grani
- 1 chiodo di garofano

Inserire nella bottiglia contenente l'olio gli aromi puliti e asciutti lasciandoveli da 5 a 15 giorni secondo l'intensità di gusto desiderata, quindi filtrare l'olio.