

# OLIO PICCANTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- peperoncino rosso piccante fresco
- aceto di vino non troppo forte
- acqua
- olio d'oliva extra-vergine

Prendere un po' di peperoncino rosso fresco piccante di qualsiasi dimensione, provare il peperoncino fresco per vedere se realmente è piccante, tagliarli a rotelline non più grosse di un centimetro, metterli in una teglia e ricoprirli di aceto non troppo forte, se è il caso aggiungete un po' d'acqua, copriteli con un piatto in modo che siano ben coperti dall'aceto, lasciare il tutto per 1 giorno, massimo 1 e mezzo.

Scolate l'aceto dai peperoncini e metteteli ad asciugare su un panno per 24 ore, dopodichè riempite i vasetti al di sotto dell'orlo, aggiungete il miglior olio d'oliva extra-vergine che avete fino a riempire i vasetti.

Dopo 3 mesi circa potrete gustare il migliore olio piccante mai assaggiato.

Si consiglia di non fare passare più di 6 mesi prima di consumare i peperoncini.

Si consiglia di usare i peperoncini e olio su: bruschette, pasta, arrostiti, insalate.