

OLIO PICCANTE 2

Ingredienti per 4 persone:

- peperoncini piccanti maturi
- olio d'oliva extra-vergine

Selezionare i peperoncini piccanti maturi ma in perfetto stato di conservazione.
Lavarli per bene, asciugarli ed asportare il picciuolo.
Tagliarli a fettine dello spessore di mezzo millimetro circa.
Metterli in un vasetto di vetro e ricoprire con ottimo olio d'oliva extra-vergine.
Fare attenzione che vengano ricoperti del tutto con l'olio.
Chiudere il vasetto in maniera ermetica e conservarlo in un luogo asciutto e buio.
Lasciare riposare per un mese almeno.
Servire su pizza, spaghetti o dovunque vogliate un tocco...
piccante.