

OLIO PICCANTE 3

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 e metterli a seccare al sole fino ad una totale essiccazione. Togliere il picciuolo e pestarli grossolanamente in un mortaio (attenzione al vostro naso). Mettere il tutto in un vaso di vetro e ricoprire con olio d'oliva extra-vergine. Chiudere il vasetto in maniera ermetica e conservarlo in un luogo asciutto e buio. Lasciare riposare per un mese almeno. Anche quest'olio va bene per pizze, spaghetti ecc. Potete conservare anche il trito di peperoncino senza metterlo nell'olio. Si conserva anche per diversi anni.