

Olio aromatizzato

Questo metodo di cottura ti permetterà di preparare un'olio aromatizzato ricco di sapori e utilizzabile per cuocere.

Ingredienti:

- * 500 ml olio extravergine d'oliva
- * 500 ml olio di semi di girasole
- * 5 spicchi d'aglio
- * 5 peperoncini rossi freschi
- * 1 limone
- * 1 lime
- * 1 arancia
- * 50 g timo fresco
- * 40 g menta fresca

Procedimento:

1. Versare 100 ml di olio extravergine d'oliva e 100 ml di olio di semi di girasole in una caraffa.
2. Inserire gli ingredienti per aromatizzare l'olio, tra cui 5 spicchi d'aglio, 5 peperoncini rossi freschi, 1 limone, 1 lime, 1 arancia, 50 g timo fresco e 40 g menta fresca.
3. sigillare i sacchetti e infornare, utilizzando una teglia STEAM.
4. Una volta ultimato il programma di cottura, raffreddare l'olio e potrà essere conservato in frigorifero.