

SALSE E SUGHI

Come estrarre la clorofilla

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

SPINACI o altra verdura a foglia verde -
500 gr

Volete realizzare un colorante verde del tutto naturale, che possa essere utilizzato in qualsiasi piatto o preparazione? E' possibile grazie alla clorofilla, sostanza di colore verde presente in grandi quantità soprattutto nelle verdure a foglia.

Seguite il video e scoprirete anche voi come estrarla!

PREPARAZIONE

- 1 Lavate gli spinaci o la verdura che avete scelto. Trasferite, quindi, le foglie di verdura nella centrifuga ottenendo un liquido dal colore verde brillante.



- 2 A questo punto, trasferite il centrifugato di spinaci in un pentolino e fatelo bollire fino a che non si sia quasi del tutto ridotto ed asciugato.

Ne otterrete una sorta di pasta.





- 3** Foderate un colino con della garza, mettete dei cubetti di ghiaccio nel colino e trasferitevi la clorofilla che si asciugherà ulteriormente.





- 4 Una volta fredda, potrete conservare la clorofilla per pochi giorni in un barattolino sterilizzato. Se volete conservarla per più giorni, aggiungete dell'olio che la preserverà dall'ossidazione.

