

SALSE E SUGHI

## Mix di spezie creolo

---

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



Prepara il tuo mix di spezie creolo a casa e potrai godere del sapore autentico del crogiolo di cucine che rappresenta la cucina creola.

Il jambalaya, il gumbo, la bisque di gamberi, il salmone arrostito, il riso e le salse sono solo alcuni dei piatti tradizionali nei quali potrete utilizzarlo.

### INGREDIENTI

PAPRICA 4 cucchiaini da tavola

ORIGANO ESSICCATO 3 cucchiaini da tavola

TIMO ESSICCATO 2 cucchiaini da tavola

FIOCCHI DI CIPOLLE DISIDRATATE 1 cucchiaino da tavola

AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola

PIMENTO in grani - 1 cucchiaino da tavola

BASILICO SECCO 4 cucchiaini da tè

PEPE BIANCO IN GRANI 4 cucchiaini da tè

SALE 2 cucchiaini da tè

PEPERONCINO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè

SALE DI SEDANO 2 cucchiaini da tè

ALLORO secco - 6 foglie

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un macina spezie l'origano essiccato, il timo secco, la cipolla disidratata in fiocchi, le bacche di pimento, il basilico secco, il pepe bianco in grani, il sale di sedano e le foglie d'alloro.

Azionate il macina spezie e lasciate tritate fino a che non otteniate una polvere fine.





**2** Passate le spezie polverizzate al setaccio così da ottenere una polvere omogenea.



**3** Aggiungete, infine, le spezie rimaste, ovvero la paprica, l'aglio in polvere, il peperoncino in polvere ed il sale. Mescolate bene e conservate il vostro mix di spezie creolo per insaporire i vostri piatti creoli.



