

SALSE E SUGHI

Mix di spezie per il pollo

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Questa ricetta di spezie per pollame è l'ideale per insaporire la carne di pollo e tacchino prima di cuocerli al barbecue.

La paprica presente in questo mix, rende questo insaporitore perfetto anche per altri uccelli di cacciagione. La presenza di erbe essiccate, invece, lo rende particolarmente adatto per insaporire le carni più delicate. Potete utilizzare questa miscela di spezie sia come marinatura a secco che come condimento dopo la cottura.

INGREDIENTI

PREZZEMOLO SECCO 3 cucchiaini da tavola

SALVIA ESSICCATA 3 cucchiaini da tavola

MAGGIORANA ESSICCATA 3 cucchiaini da tavola

FIOCCHI DI CIPOLLE DISIDRATATE 2 cucchiaini da tavola

ROSMARINO SECCO 1 cucchiaino da tavola

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tavola

PAPRIKA PICCANTE in polvere - 1 cucchiaino da tavola

AGLIO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè

SALE 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Riunite il prezzemolo, la salvia, la maggiorana, il rosmarino, la cipolla disidratata in fiocchi, il pepe in grani ed il sale in un macinino e tritateli molto finemente.







- 2** Passate la polvere ottenuta attraverso le maglie di un colino e macinate nuovamente i granelli più grossi rimasti nel colino.



- 3** Aggiungete al mix di spezie ottenuto l'aglio e la paprica in polvere, mescolate bene e conservate per condire i polli, i tacchini e pollame vario.



