

SALSE E SUGHI

Olio aromatico al prezzemolo

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

PREZZEMOLO 1 mazzo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE GROSSO 1 cucchiaio da tè

Un olio aromatico al prezzemolo, la prima impressione è che si tratti di una banalità, in realtà non lo è!

Se si volesse guardare questa preparazione in modo superficiale si tratta di un semplice frullato di prezzemolo e olio, ma comee succede per le preparazioni semplici, i trucchetti per ottenere un risultato stupefacente ci sono e sono anche tanti!

Seguite, quindi, il video per scoprire come realizzare quest'olio e come utilizzarlo al meglio!

PREPARAZIONE

1 Sfogliate il mazzo di prezzemolo conservando le foglie e scartando tutti i gambi.



Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua. Una volta giunta ad ebollizione, salatela leggermente, tuffatevi le foglie di prezzemolo e scottatele per 20-30 secondi.

Scolatele e tuffatele in acqua e ghiaccio.





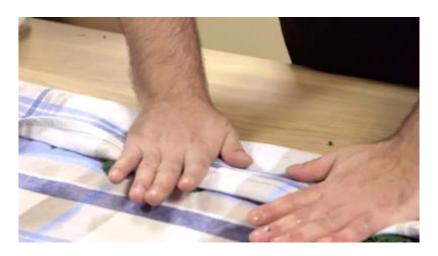




Asciugate bene le foglie di prezzemolo con un canovaccio, quindi trasferitele in una ciotola o in un bicchiere insieme a circa lo stesso volume d'olio extravergine d'oliva.











Frullate le foglie di prezzemolo insieme all'olio. Aggiungete, successivamente, tanto olio quanto ne serve per ottenere una densità morbida ma non liquida.





Trasferite l'olio aromatizzato in un vaso e coprite il tutto con altro olio oppure, per conservarlo, potete anche pensare di congelarlo in cubetti.

