

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 cucchiaino 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 come 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.



- 2 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.





- 3 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.





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



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

