

SALSE E SUGHI

Olio santo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *1 SETTIMANA - 1 MESE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

(freschi o secchi) -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

L'olio santo è nient'altro che dell'olio piccante ricavato dalla macerazione dei peperoncini nell'olio. Viene chiamato olio santo perchè in Calabria, terra del peperoncino e di tutti i preparati che prevedono il suo utilizzo, viene usato con sacralità e lo si trova praticamente in tutte le ricette.

Noi abbiamo provato a prepararlo sia con i peperoncini secchi che con quelli freschi, certo con questi ultimi bisogna porre un po' più d'attenzione per evitare che si formi il botulino, ma vi assicuriamo che ne vale la pena!

PREPARAZIONE

- 1 Prendete dei barattoli di vetro sterilizzati e nel primo andate a sminuzzare i peperoncini secchi, fino a riempire il barattolo per 3/4.



- 2 Nel secondo barattolo, aggiungete qualche chicco di sale grosso: questo servirà a far assorbire l'umidità dei peperoncini freschi.

Quindi, tagliate grossolanamente i peperoncini freschi ed utilizzateli per riempire il secondo barattolo.





3 A questo punto, aggiungete l'olio extravergine d'oliva fino a coprire i peperoncini.

Aiutandovi con un cucchiaino, schiacciate i peperoncini affinché esca tutta l'aria intrappolata, quindi aggiungete altro olio.

L'olio fatto con i peperoncini secchi dovrete lasciarlo riposare per circa una settimana, mentre l'olio fatto con i peperoncini freschi dovrete lasciarlo riposare per circa un mese.



