

SALSE E SUGHI

## Salamoia bolognese

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)   PREPARAZIONE: [20 min](#)   COSTO: [molto basso](#)   REPERIBILITÀ ALIMENTI:  
[molto facile](#)

---



### INGREDIENTI

SALE GROSSO 500 gr  
ROSMARINO 40 gr  
SALVIA 30 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PEPE NERO 20 gr

La salamoia bolognese altro non è che un preparato aromatico composto da aromi e odori. Nello specifico: sale, rosmarino, salvia, aglio e pepe.

Il tutto viene macinato molto finemente e fatto asciugare. Questo insaporitore viene utilizzato in maniera molto trasversale con carne, pesce, verdure ma anche minestre e tutti i piatti che riteniate abbiano bisogno di uno sprint in più. Attenzione però ad utilizzarlo in quantità moderate perchè sala quanto il sale normale.

# PREPARAZIONE

1 Lavate ed asciugate molto bene la salvia ed il rosmarino.

Frullate il tutto, le erbe aromatiche, l'aglio, il pepe ed il sale in un macinino in modo tale da ottenere un trito molto fine.





**2** Trasferite il trito su di una teglia foderata con della carta-forno e lasciate asciugare in forno spento fino a che non otterrete una polvere molto asciutta.

Noi ci abbiamo messo un giorno e mezzo ma ovviamente dipende molto dall'umidità presente nell'aria.

