

SALSE E SUGHI

Sale di sedano

DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
molto facile

NOTE: *ALMENO 8 ORE DI ESSICCAZIONE*



INGREDIENTI

SEDANO in quantità a piacere -

Il sale di sedano non è altro che sedano essiccato e tritato molto molto finemente. La sua sapidità naturale consente di sostituirlo al sale completamente o parzialmente in base ai gusti.

Questo tipo di insaporitore è molto utilizzato nella cucina anglosassone. Il suo utilizzo più famoso è in cocktail come il Bloody Mary. La sua preparazione è molto semplice e si può ottenere sia partendo dai semi di sedano che dal sedano stesso.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite bene le coste di sedano e dividete la parte di gambo da quella con le foglie. Potrete decidere se usare solo l'una o l'altra o entrambe.



- 2 Rimuovete i filamenti dal sedano aiutandovi con un pelapatate.



- 3 Distribuite il sedano sui vari piani dell'essiccatore. Potete decidere di procedere

essiccando al sole o al forno a bassa temperatura. Lasciate essiccare per almeno 8 ore o fino a che il sedano non risulti molto molto secco.



- 4 Procedete, ora, tritando molto finemente il sedano e setacciandolo affinché otteniate una polvere molto sottile.

Utilizzate il sale di sedano al posto del sale o sostituendolo parzialmente in base ai gusti.

