

MARMELLATE E CONSERVE

Basilico sotto sale

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BASILICO 200 gr

SALE GROSSO 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 l

Basilico sotto sale, ecco come si può fare per avere il vostro basilico anche nei freddi mesi invernali.

PREPARAZIONE

1 Fare degli strati nel barattolo, alternando basilico e sale. Riempire il barattolo, pressando ogni tanto con un cucchiaino.

Lasciare un dito dall'orlo del barattolo e riempire di olio, poco a poco.

A prodotto ultimato chiudere il barattolo.

Inserire un disco di carta forno fra il barattolo ed il tappo, per non fare emergere in

superficie le ultime foglie.