

MARMELLATE E CONSERVE

Capuliato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

POMODORI SECCHI

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PREPARAZIONE

- 1 Preparete del basilico fresco ben pulito e olio d'oliva q.b.. Se volete potete aggiungere anche del peperoncino appena macinato, in modo da ottenere il capuliato un po' piccante.

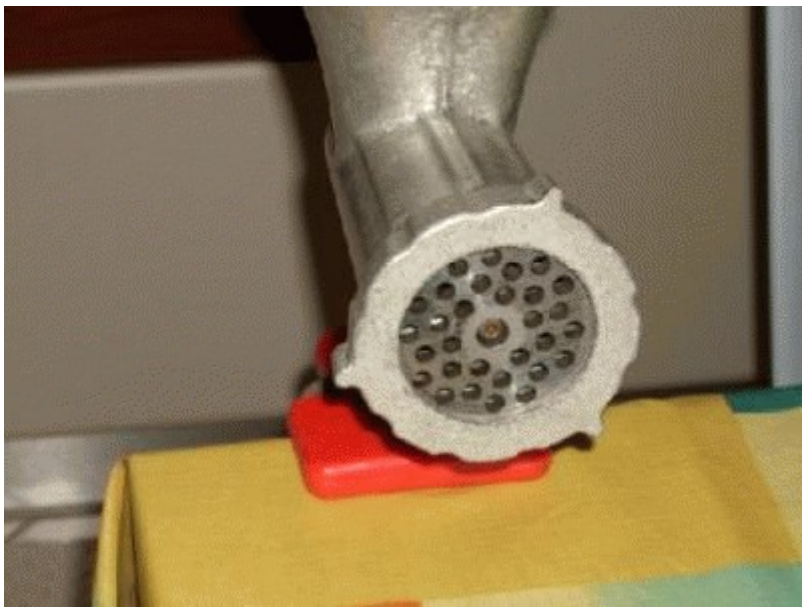
Questi sono i pomodori appena tolti dal sole.



2 Questa e la macchina da usare.



3 Questo e il pezzo che si usa per macinare il pomodoro.



4 Iniziate prendendo un pugno di pomodoro e 3/4 foglie di basilico,





5 metteteli dentro la macchina, aggiungete 1 cucchiaino di olio e spingendo (facendo attenzione a non macinarvi anche la mani), iniziate a girare la manovella.



6 mettete un piatto sotto, e questo e' quello che uscirà: IL CAPULIATO.

Continuate fino a terminare il pomodoro aggiungendo ogni 2 volte le foglie di basilico e un po' di olio d'oliva (vi serve per rendere morbido il capuliatu, e anche per aiutarvi a macinarlo).

Quando avrete finito, mettetelo dentro un barattolo di vetro schiacciandolo bene per non creare bolle d'aria e, prima di chiudere il barattolo, metteteci una foglia di basilico che

dovrete lasciare sempre.

NOTE

Non copritelo di olio, basta già quello che avete usato per macinarlo. Conservatelo in frigo per farlo rimanere bello rosso. Si conserva anche per uno o due anni. Usatelo a piccole dosi perchè è piuttosto saporito.