

SALSE E SUGHI

Salamoia bolognese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile



INGREDIENTI

Sale
pepe
rosmarino
aglio
salvia.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Una volta lavati ed asciugati gli odori, tritare tutto insieme. Si puo' usare il mortaio, il robot o una normale mezzaluna.

Ecco la salamoia una volta pronta.



NOTE

Chiusa in un vasetto ermetico, si mantiene tranquillamente 3 - 4 mesi, anche fuori frigo. Si può utilizzare per insaporire ogni tipo di carne in padella, arrosto o alla griglia, pesce o verdura. Con le patate fritte o al forno è il top! Per gli amanti della piadina, provate a metterne un po' sopra, prima di cuocerla.