

MARMELLATE E CONSERVE

Chili crisp mediterraneo

LUOGO: Asia

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quest'anno, stupisci amici e parenti con un regalo gastronomico davvero speciale: il **chili crisp fatto in casa**.

Abbiamo rivisitato questo celebre condimento asiatico in chiave mediterranea, unendo la croccantezza avvolgente dell'aglio e dello scalogno al profumo inconfondibile del rosmarino.

Il momento più magico della preparazione? Quando verserai l'olio bollente sulla miscela di **paprica**, **peperoncino e mandorle**: sentirai uno sfrigolio irresistibile e un aroma che invaderà subito tutta la cucina.

Per una perfetta riuscita e per regalare questo vasetto in totale sicurezza, ricorda due passaggi fondamentali.

Fai dorare l'aglio a fiamma dolcissima, partendo sempre dall'olio freddo per evitare note amare, e assicurati di cuocerlo bene per eliminare l'umidità prima di trasferire il tutto nei vasetti sterilizzati.

Questo condimento piccante e aromatico è l'idea perfetta da inserire in un cesto natalizio fai da te, magari affiancato da un classico [olio santo](#) per gli amanti dei sapori decisi.

Vuoi arricchire ulteriormente la tua confezione regalo gourmet?

Accompagna il chili crisp con un profumatissimo [sale alle erbe per focaccia](#) e un vasetto del nostro gustoso [pesto di pomodori secchi](#).

Se ami le preparazioni sorprendenti e antispreco, aggiungi al cesto anche la particolarissima [polvere di pomodoro](#).

Infine, per dare un tocco fragrante che conquisterà tutti, ti consiglio di impacchettare dei deliziosi e friabili [biscotti al parmigiano](#).

Mettici un bel nastro, scrivi a mano un'etichetta suggerendo di provarlo su uova al tegamino o bruschette, e preparati a fare un figurone!

INGREDIENTI PER UN VASETTO DA 300 ML

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

200 ml

SPICCHI DI AGLIO 8

SCALOGNO 2

RAMETTO DI ROSMARINO 2

PEPERONCINO PICCANTE SECCO 1

cucchiaino da tavola

PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tavola

SALE FINO 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaino da tè

MANDORLE o pinoli tostati - 2 cucchiaini da tavola

COME FARE UN VASETTO DI CHILI CRISP DA REGALARE

1 Affetta finemente gli **spicchi d'aglio** e gli **scalogni** con una mandolina o un coltello ben affilato: ottenere uno spessore omogeneo è il segreto per una doratura uniforme.

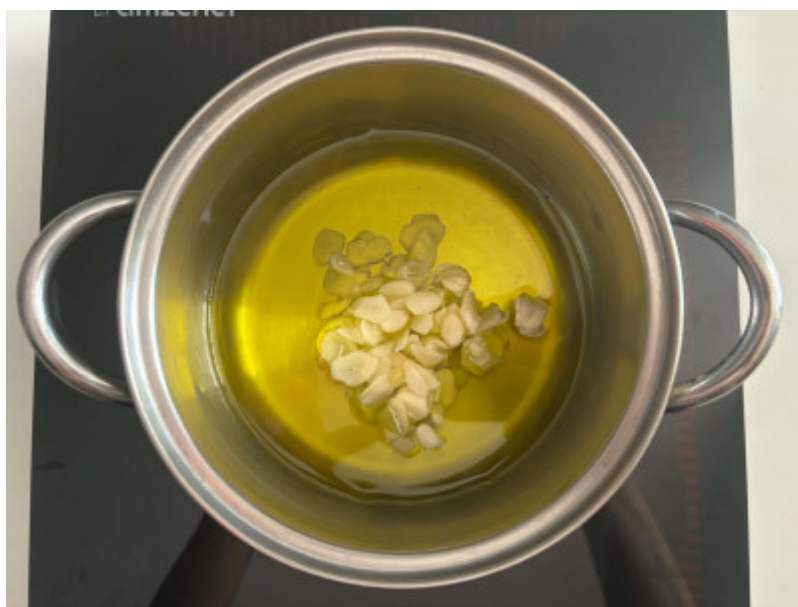
Sfoglia il **rosmarino fresco** e trita finemente le foglioline su un tagliere.

Versa l'**olio extravergine d'oliva** nel pentolino e aggiungi aglio e scalogno **a freddo**.

Accendi il fuoco a fiamma dolcissima e lascia soffriggere lentamente per circa **30-35 minuti**, mescolando di tanto in tanto finché non diventano ben dorati e croccanti.







2 Unisci il **rosmarino tritato** negli ultimi 5 minuti di cottura dell'olio: in questo modo

sprigionerà tutti i suoi aromi senza rischiare di bruciare.

Tosta le **scaglie di mandorle** (o i pinoli) in una padella antiaderente per pochi istanti, prestando attenzione a non farle annerire.

Versa nella ciotola termoresistente i **fiocchi di peperoncino**, la paprica dolce, il sale, lo zucchero di canna e le mandorle tostate.





3 Filtra l'olio bollente versandolo direttamente sulla miscela di spezie con un **colino a maglia fine**. Lascia raffreddare l'aglio e lo scalogno nel colino per farli rimanere ben croccanti.

Attendi circa **5 minuti** affinché l'olio si intiepidisca, elimina la quantità d'olio in eccesso e incorpora nuovamente l'aglio, lo scalogno e il rosmarino croccanti, mescolando bene per amalgamare tutto.

Versa il Chili Crisp Mediterraneo nel **vasetto di vetro sterilizzato** e lascialo raffreddare completamente prima di chiudere il tappo.





CONSERVAZIONE

Conserva il tuo **Chili Crisp Mediterraneo** all'interno di un vasetto di vetro sterilizzato con chiusura ermetica.

Riposto in **frigorifero**, si conserva perfettamente per circa **2-3 settimane**. Con il freddo l'olio tenderà a solidificarsi leggermente: ti basterà lasciarlo a temperatura ambiente per una decina di minuti prima di servirlo.

Se hai scelto di **eliminare gran parte dell'olio** o di scolarlo del tutto, ti consiglio di consumarlo entro **7-10 giorni** per godere al massimo della croccantezza dell'aglio e dello scalogno.

Il segreto per una conservazione perfetta? Usa sempre un **cucchiaino pulito e ben asciutto** ogni volta che prelevi il condimento dal vasetto, evitando così di introdurre umidità residua.

CONSIGLI E VARIANTI

Non buttare l'olio rimosso! L'olio aromatizzato recuperato dalla filtratura è un vero e proprio ingrediente jolly: usalo per saltare una pasta veloce, per dare sprint alla pizza o per marinare verdure alla griglia.

Per una resa perfetta, scegli un **olio extravergine d'oliva dal fruttato leggero**, in modo che accompagni l'aglio e le spezie senza coprire i profumi della ricetta.

Se vuoi personalizzare il tuo vasetto o creare versioni diverse da regalare, ecco alcune **varianti sfiziose** da provare:

Frutta secca e semi: Sostituisci le mandorle con nocciole tritate, anacardi o aggiungi un cucchiaino di **semi di sesamo tostatiti** per una croccantezza ancora più ricca.

Nota agrumata: Unisci della **scorza di limone o arancia biologica** finemente grattugiata insieme alle spezie per un tocco fresco e profumato.

Gusto affumicato: Sostituisci la paprica dolce con la **paprica affumicata** (pimentón) per ottenere una nota più avvolgente e decisa.

Erbe aromatiche miste: Arricchisci il bouquet mediterraneo affiancando al rosmarino qualche fogliolina di **timo fresco** o un pizzico di origano.

Versione super piccante: Se ami i sapori davvero forti, adoperi fiocchi di peperoncino più spinti, come l'**habanero** o il **cayenne**.