

SALSE E SUGHI

# Mix di spezie creolo per condire

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 1 pezzi    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La cucina creola è un crogiolo di cucine: spagnola, francese, portoghese ed italiana giusto per nominarne alcune. Un mix di spezie creolo fatto in casa è proprio l'ingrediente segreto che vi permetterà di ottenere dei sapori autentici nel riprodurre i piatti di questa cucina tanto fantasiosa e variegata.

Il jambalaya, il gumbo, i gamberi alla creola, il riso e le salse sono solo alcuni piatti nei quali potrete aggiungere questo ingrediente speciale.

## INGREDIENTI

PAPRIKA DOLCE o media - 4 cucchiaini da tavola

ORIGANO ESSICCATO 3 cucchiaini da tavola

BASILICO SECCO 2 cucchiaini da tavola

AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola

PEPERONCINO IN POLVERE 4 cucchiaini da tè

FIOCCHI DI CIPOLLE DISIDRATATE 2 cucchiaini da tè

PEPE NERO IN GRANI 2 cucchiaini da tè

SALE DI SEDANO 2 cucchiaini da tè

SALE 2 cucchiaini da tè

ALLORO secco - 6 foglie

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un macinino trita spezie l'origano essiccato, il basilico secco, la cipolla disidratata in fiocchi, il pepe nero in grani, il sale di sedano e le foglie d'alloro.

Azionate il macinino e lasciate macinare fino a che non avrete ottenuto una polvere fine.





**2** Passate la polvere ottenuta al setaccio per avere una polvere più omogenea.



**3** Aggiungete, quindi, la paprica, il peperoncino, l'aglio in polvere ed il sale. Mescolate bene e conservate per utilizzarlo nei vostri piatti creoli.



