SALSE E SUGHI

# Quattro spezie

LUOGO: Europa / Francia

DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

Come il nome stesso rivela, questa polvere aromatica è un mix di 4 spezie, nello specifico pepe, noce moscata, zenzero e chiodi di garofano.

Si tratta di un insaporitore di origine francese, utilizzato principalmente per i patè, per le terrine, negli stufati, nei ragù e nelle salse.

## Ingredienti

PEPE MISTO nero e bianco - 3 cucchiai da tavola

NOCE MOSCATA MACINATA 1 cucchiaio da tavola

ZENZERO IN POLVERE 4 cucchiai da tè

CHIODI DI GAROFANO 2 cucchiai da tè

## Preparazione

1 Macinate insieme il pepe e i chiodi di garofano fino ad ottenere una polvere fine.

2 Setacciate la polvere per trattenere i grani non perfettamente macinati e macinateli nuovamente fino ad ottenere una polvere fine ed omogenea.

3 Aggiungete, infine, lo zenzero e la noce moscata e mescolate.