

SALSE E SUGHI

Quattro spezie

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Francia**

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



INGREDIENTI

PEPE MISTO nero e bianco - 3 cucchiaini da tavola

NOCE MOSCATA MACINATA 1 cucchiaino da tavola

ZENZERO IN POLVERE 4 cucchiaini da tè

CHIODI DI GAROFANO 2 cucchiaini da tè

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.

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.



