

SALSE E SUGHI

Sale aromatizzato alla paprika

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 30 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Capita spesso di cucinare un piatto e sentire che manca quella spinta di sapore in più per renderlo davvero speciale. La soluzione ideale, semplice ed economica, è preparare in casa il **sale aromatizzato alla paprika**. Con un mixer e pochi minuti di tempo, otterrai un condimento rosso mattone profumatissimo, perfetto per arricchire tantissime pietanze diverse. Puoi usarlo per dare una nota affumicata alle classiche [patate al forno](#), oppure per rendere irresistibili le [Costine al forno con salsa barbecue](#).

Se ami i legumi, questo sale è fenomenale per insaporire dei croccanti [Ceci al forno alla paprika](#), ma si sposa a meraviglia anche con un'estiva [insalata di ceci allo yogurt](#) o con un classico comfort food come la [Pasta e ceci al pomodoro](#).

E se ti appassiona l'idea di creare insaporitori

personalizzati, dopo aver provato questa preparazione non potrai fare a meno di sperimentare anche il delicato sale aglio orsino fatto in casa. Una piccola accortezza per rivoluzionare la cucina di tutti i giorni!

INGREDIENTI PER IL SALE

AROMATIZZATO ALLA PAPRIKA

SALE GROSSO MARINO 200 gr

PAPRIKA DOLCE AFFUMICATA 3 cucchiaini da tavola

AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

PREPARA IL SALE AROMATIZZATO ALLA PAPRIKA

1 **Versa** nel bicchiere del mixer tutto il sale grosso marino insieme alla paprika dolce affumicata e all'aglio in polvere, se decidi di usarlo.

Frulla gli ingredienti a piccoli impulsi per pochi secondi, giusto il tempo necessario per frantumare leggermente il sale e far amalgamare i profumi in una profumatissima polvere rosso mattone.

Distribuisci il mix che hai ottenuto su una teglia da forno, precedentemente foderata con un foglio di carta forno, premurandoti di creare uno strato molto sottile.

2 **Inforna** a 60°C in modalità statica per circa 30 minuti, ricordando di lasciare lo sportello del forno un filo aperto per far uscire l'umidità e fissare l'aroma affumicato.

Sforna il sale, lascialo raffreddare completamente a temperatura ambiente e poi conservalo all'interno di un barattolo di vetro a chiusura ermetica.

IDEE ALTERNATIVE

Idea WOW: Aggiungi un pizzico di scorza di limone essiccata o di rosmarino polverizzato per un contrasto aromatico sorprendente, perfetto per le carni bianche.

Versione extra piccante: Sostituisci una piccola parte di paprika dolce con paprika forte o con un pizzico di peperoncino in polvere.

Senza aglio: Per chi preferisce un sapore più puro e delicato, basta omettere l'aglio in polvere e utilizzare esclusivamente paprika dolce affumicata e sale.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Aziona il mixer a piccoli impulsi per pochi secondi, così da frantumare il sale senza surriscaldarlo. In forno, ricordati di cuocere a 60°C in modalità statica per circa 30 minuti, lasciando lo sportello un filo aperto per far uscire l'umidità.

Lo sfizio in più: Usa questo condimento per insaporire i popcorn fatti in casa o le patatine fritte appena tolte dall'olio bollente.

L'idea per i bambini: Rendi sfiziose le classiche fettine di petto di pollo alla piastra strofinandole con un pizzico di questo insaporitore prima della cottura.

Idea antispreco: Se hai rimasugli di spezie nei barattoli (come erbe aromatiche o cipolla disidratata), puoi aggiungerli a questa base per svuotare la dispensa e creare il tuo mix unico.

CONSERVAZIONE

Per mantenere intatto l'aroma affumicato, sforna il sale e lascialo raffreddare completamente a temperatura ambiente. Successivamente, conservalo all'interno di un barattolo di vetro a chiusura ermetica. Tenuto in un luogo fresco e al riparo dall'umidità, manterrà la sua fragranza per diversi mesi.