

MARMELLATE E CONSERVE

Basilico sott'olio

di: *Adele-ManiDiFata*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

BASILICO 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 l

SALE 1 pizzico

Basilico sott'olio ovvero una bella idea per portarsi il basilico estivo, magari quello che avete amorevolmente coltivato sul vostro balcone, anche nei mesi invernali.

PREPARAZIONE

- 1 Raccogliete il basilico nella quantità che occorre e tagliatelo e sminuzzatelo come in foto.



2 Aggiungete sale e olio quanto basta e mescolate il tutto.



3 Mettetelo in un vasetto di vetro e conservatelo in dispensa.

Una volta aperto il barattolo conservatelo in frigorifero.



