

MARMELLATE E CONSERVE

Basilico sotto sale

di: *Katy83*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

BASILICO 200 gr

SALE GROSSO 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 l

Basilico sotto sale, ecco come si può fare per avere il vostro basilico anche nei freddi mesi invernali.

PREPARAZIONE

1 Fare degli strati nel barattolo, alternando basilico e sale. Riempire il barattolo, pressando ogni tanto con un cucchiaino.

Lasciare un dito dall'orlo del barattolo e riempire di olio, poco a poco.

A prodotto ultimato chiudere il barattolo.

Inserire un disco di carta forno fra il barattolo ed il tappo, per non fare emergere in

superficie le ultime foglie.