

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sale all'aglio orsino fatto in casa: la ricetta per conservare la primavera

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [m. difficile](#)

NOTE:

+ 60 MINUTI DI ASCIUGATURA IN FORNO O 2 GIORNI ALL'ARIA APERTA



Hai raccolto o comprato delle bellissime foglie fresche e cerchi un modo per non farle appassire? Preparare il **sale all'aglio orsino fatto in casa** è la soluzione perfetta per catturare l'aroma della primavera e conservarlo tutto l'anno.

Questa ricetta è facilissima e ti permetterà di creare un **sale verde aromatico** pazzesco in pochissimi minuti, ideale se ami sperimentare con i sapori spontanei. Se cerchi un'altra idea sfiziosa per i tuoi piatti, prova anche il [burro all'aglio orsino](#).

Un pizzico di questo condimento speciale saprà dare una marcia in più alle tue creazioni, trasformando anche le ricette più semplici in veri capolavori. È eccezionale per dare una sferzata di gusto alle [patate novelle al forno croccanti](#) o alle carni alla griglia.

Immagina il suo profumo intenso sparso sopra una calda [focaccia genovese](#) appena sfornata: un vero spettacolo per il palato. Bastano pochissimi ingredienti per ottenere un risultato perfetto. Scopriamo subito tutti i passaggi!

INGREDIENTI PER IL SALE ALL'AGLIO ORSINO

SALE GROSSO MARINO INTEGRALE o
sale fino, secondo le tue preferenze - 200 gr
FOGLIE DI AGLIO ORSINO 50 gr
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE
facoltativa -

COME SI FA IL SALE ALL'AGLIO ORSINO

1 Lava accuratamente le foglie di aglio orsino sotto l'acqua corrente fredda per eliminare ogni residuo di terra.

Asciuga le foglie alla perfezione, tamponandole con grande delicatezza utilizzando un canovaccio pulito.

Questo passaggio è cruciale: **eliminare l'umidità** è il vero segreto per garantire una conservazione perfetta e duratura del tuo sale verde.



2 Inserisci le **foglie ben asciutte** e il sale grosso all'interno del boccale del tuo tritatutto. Se usi la scorza di limone, aggiungila adesso.

Frulla il tutto azionando l'apparecchio a scatti prolungati, facendo piccole ma frequenti pause tra un giro e l'altro.

Questo accorgimento serve a **non surriscaldare le lame**, preservando intatto il meraviglioso profumo dell'aglio orsino selvatico.

Continua a frullare finché non otterrai un sale umido, dalla consistenza omogenea e dal **colore verde brillante**.



3 Fodera una teglia con carta forno e **distribuisci il sale verde** appena frullato, creando uno strato sottile e uniforme aiutandoti con un cucchiaio.

Per l'**asciugatura all'aria**, lascia riposare il tutto per un paio di giorni in un luogo ventilato, ricordandoti di mescolarlo di tanto in tanto.

Se vuoi velocizzare, metti la teglia in **forno ventilato a 50°C** (o alla temperatura minima) per circa un'ora.

Lascia lo **sportello socchiuso** con un cucchiaio di legno per far uscire tutta l'umidità ed evitare che il calore comprometta il colore del sale.



4 Una volta asciutto, **sbriciola i grumi** rimasti usando semplicemente le mani o facendo fare un rapido giro nel tritatutto ben pulito e asciutto.

Ora puoi **trasferire il tuo sale profumato** all'aglio orsino all'interno del vasetto di vetro a chiusura ermetica.

Riponilo nella tua dispensa, al **riparo dalla luce** diretta e da fonti di calore, per mantenere intatti colore e aroma per mesi.





COME SI CONSERVA IL SALE DI AGLIO ORSINO FATTO IN CASA

Il sale all'aglio orsino fatto in casa si conserva alla perfezione per un periodo che va dai **6 ai 12 mesi**.

Per mantenerlo al meglio, ti consiglio di utilizzare un **vasetto di vetro a chiusura ermetica** ben pulito e totalmente privo di tracce d'acqua.

Riponi il barattolo in un **luogo fresco e buio**, come la dispensa della cucina, tenendolo sempre lontano da fonti di calore e dalla luce diretta.

Ricorda che il vero nemico di questo condimento è l'umidità: usa sempre un **cucchiaino perfettamente asciutto** ogni volta che lo prelevi per insaporire i tuoi piatti.

LE IDEE DELLO CHEF

Se vuoi un tocco ancora più deciso, prova ad abbinare all'aglio orsino un pizzico di **peperoncino secco in fiocchi** o del pepe nero macinato fresco prima di frullare.

La scorza di limone è un'ottima variante, ma sperimenta anche la **scorza di lime bio** per ottenere una nota agrumata esotica, eccezionale sui filetti di pesce.

Per un effetto "crunchy" raffinato, puoi preparare un **sale di finitura a scaglie** sostituendo il comune sale grosso con del sale Maldon o del fior di sale.

Un'idea davvero sfiziosa? Usa questo mix aromatico per **insaporire i popcorn fatti in casa** o per dare un tocco gourmet a un semplicissimo uovo al tegamino.