



Olio al basilico - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

condimento - fiori

Ingredienti:

1 manciata infiorescenze basilico,
10 foglie basilico.

Preparazione:

mettere a macerare la manciata di infiorescenze di basilico nell'olio per 3 settimane, chiudendo ermeticamente e riponendo il recipiente in luogo buio e fresco. Aggiungere quindi le foglie di basilico e continuare la macerazione per 1 settimana. Filtrare e travasare in piccole bottiglie: ottimo condimento per minestrone, passati di verdura e insalate.

eCucinando.it