



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

salsa - alloro

Ingredienti:

3 o 4 peperoncini rossi,

1 foglia alloro.

Preparazione:

ricoprire di olio i peperoncini spezzettati e la foglia d'alloro. Lasciare macerare per 1 mese in recipiente chiuso ermeticamente, in luogo fresco e buio. Filtrare. Usato per condire cereali, legumi bolliti, carni e per dare gusto deciso alla pizza. Se si desidera un sapore più deciso, prolungare la macerazione. Per un gusto più delicato diluire con olio fresco.

eCucinando.it