

11 Novembre 2016

## Come aromatizzare l'olio

Scegliete le erbe aromatiche che preferite per preparare in pochissime mosse un olio semplice, gustoso e personalizzato da tenere in dispensa



Preparazioni e ricette

**Cosa serve per aromatizzare l'olio?** Occorre procurarsi bottiglie dotate di chiusura ermetica, meglio se con il tappo in sughero. Olio di oliva ed erbe aromatiche fresche o secche. Come si fa ad **aromatizzare l'olio in casa?** Lavate le bottiglie con sapone e acqua calda: lasciatele asciugare completamente prima dell'uso e accertatevi che ogni residuo d'acqua sia evaporato. Scegliete le **erbe aromatiche** che inserirete nella bottiglia per poi coprirle d'olio. Di norma è gradevole abbinato a timo, rosmarino, salvia, basilico oppure origano.

Si possono utilizzare erbe aromatiche **secche o fresche**. In quest'ultimo caso, per evitare la proliferazione di batteri nell'olio, è meglio essiccarle [1], magari passandole al forno basso e ventilato o lasciandole stese al sole (o all'ombra in base alle piante). A seconda delle ricette [2], si possono aggiungere **altri ingredienti** come aglio, limone o peperoncino. Prima dell'immersione nell'olio, le erbe aromatiche dovranno essere completamente secche e asciutte.

**Come si conserva l'olio aromatizzato?** L'olio assorbirà velocemente il sapore delle erbe e il suo aroma s'intensificherà con il tempo. Se avete utilizzato erbe aromatiche fresche oppure avete aggiunto aglio, limone o peperoncino, è consigliabile conservare l'olio aromatizzato **in frigorifero** e consumarlo entro una settimana circa. Se è a base di erbe seccate resterà buono più a lungo.

### Potrebbe interessarti anche

Come si fa l'aceto di vino in casa? [3]

Come rendere più digeribili i legumi [4]

Come fare una frittata perfetta [5]

---

[1] <http://www.territori.coop.it/consigli/come-essiccare-la-salvia>

[2] [http://cucina.corriere.it/scuola-di-cucina/fatto-in-casa/15\\_aprile\\_22/come-aromatizzare-l-olio\\_f48e39f2-e8db-11e4-88e2-ee599686c70e.shtml](http://cucina.corriere.it/scuola-di-cucina/fatto-in-casa/15_aprile_22/come-aromatizzare-l-olio_f48e39f2-e8db-11e4-88e2-ee599686c70e.shtml)

[3] <http://www.territori.coop.it/consigli/come-si-fa-l%E2%80%99aceto-di-vino-casa>

[4] <http://www.territori.coop.it/consigli/come-rendere-pi%C3%B9-digeribili-i-legumi>

[5] <http://www.territori.coop.it/consigli/come-fare-una-frittata-perfetta>