

Salamoia bolognese

La **salamoia bolognese** è un sale aromatico preparato mescolando al sale marino da cucina, rosmarino, salvia e aglio. Alcuni ci mettono anche il pepe, ma nella mia tradizione familiare non si usa in quanto il pepe viene sempre messo macinato al momento sulle pietanze, perchè l'aroma è davvero inconfondibile.

Il momento giusto per preparare la **salamoia bolognese** è in estate, quando rosmarino e salvia sono nel pieno del loro sapore. Le erbe vanno infatti lavorate a fresco, per sprigionare gli oli essenziali che daranno il caratteristico profumo. Questo sale aromatico viene usato per insaporire carni, pesci, verdure, ma anche zuppe e torte salate: è veramente versatile!

INFORMAZIONI

- 0 persone
- 0Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

- 100 g di sale grosso
- 10 g di rosmarino (peso netto delle foglie)
- 5 g di salvia (peso netto delle foglie)
- 1 spicchio di aglio

PREPARAZIONE

- Lavare le foglie di rosmarino e di salvia. Tamponarle molto bene con carta da cucina e lasciarle asciugare all'aria una mezz'oretta.
- Spellare l'aglio, togliere il germoglio interno e spezzettarlo.

Preparazione con il frullatore

- Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore e azionare l'apparecchio fino a quando le erbe aromatiche non saranno spezzettate fini.
- Il sale tende a rimanere grossolano: è giusto così.

Preparazione con il mortaio

- Riunire rosmarino, salvia ed aglio su un tagliere e tritarli molto finemente con la mezzaluna o con un grosso coltello.
- Mettere sale ed aromi nel mortaio e pestare per aromatizzare il sale miscelando il composto e sminuzzandolo per ottenere dei grani più fini.

Conservazione

- Mettere la salamoia così preparata in vasi ben puliti, da chiudere dopo ogni utilizzo.
- La conservazione è di 3 mesi a temperatura ambiente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Una volta la salamoia bolognese si preparava tritando le erbe a coltello e mescolandole al sale grosso che veniva poi schiacciato con una bottiglia di vetro che si usava come se fosse un mattarello.

