

Aglione - "Salamoia Bolognese"

L'aglione è la salamoia bolognese:

è uno dei simboli culinari della cucina felsinea e guai se non c'è almeno un vasetto di questo mix profumato in dispensa ... magari anche due, sai, non si sa mai che venga qualcuno e che ne voglia un po'! E' versatilissimo, si usa come il sale, ma conferisce un sapore deciso e di carattere a intingoli e preparati di tutti i tipi, anche se il suo utilizzo maggiore è per la carne alla griglia, arrosto e in padella.



Ingredienti (per 2 vasi da 250 gr)

aglio 2/3 spicchi *mezzo sale 500 gr di*
(né grosso, né fino) *rosmarino 1 bel ramo*
salvia 1 ramo

Procedimento

Tritare fini a coltello l'aglio, la salvia e il rosmarino, mescolarli al sale (che si può reperire dal macellaio di fiducia) e amalgamare bene. Mettere il composto nei vasi e conservarlo in dispensa non troppo a lungo (altrimenti perde il profumo). Usare per condire carne di tutti i tipi, ma anche sughi e pietanze di ogni tipo.

