

Sale di Sedano

INGREDIENTI

(per 160 gr di sale di sedano)

8 coste di sedano scuro

PROCEDIMENTO

Mondate e tagliate a pezzetti e senza foglie.

Mettete della carta forno su una teglia e procedete alla sua essiccazione.

Potete farlo al sole ma attenzione a ritirarlo di sera, ci vorranno diversi giorni perché sia perfettamente asciutto.

Potete usare il forno, ci vuole molto ma a temperatura sotto gli 80°C e con il portello un po' aperto. i tempi da un minimo di 3 ore a 5 (il consumo è quello di una lampadina accesa, non molto di più).

Una volta tolto dal forno lasciate asciugare bene il sedano ancora un paio d'ore all'aria, per avere la certezza che sia ben secco.

Ora potete frullarlo a seconda di come lo preferite potete polverizzarlo o lasciarlo più grosso,



CONSERVAZIONE

si conserva fino a 6 mesi
in vasetto chiuso
ermeticamente