

Consiglio: il sale si sposa perfettamente con steaks di manzo e piatti a base di agnello e selvaggina.



Sale al vino rosso con erbe aromatiche

INGREDIENTI:

- 400 g di sale marino (iodato)
- ca. 100 ml di vino rosso (p.es. Merlot)
- erbe aromatiche essiccate (p.es. rosmarino, timo, ecc.)

• versare il sale in una ciotola e aggiungere lentamente il vino un po' alla volta. Continuando a mescolare, fare attenzione che il sale non si sciolga a causa di un'eccessiva quantità di vino rosso. Distribuire il sale su un piatto bello grande e asciugare nel microonde a 600 Watt per ca. 5 minuti. Togliere il piatto dal forno e lasciar raffreddare. Aggiungere le erbe aromatiche e riempire i vasetti.



ca. 30 min.



media



ca. 420 g