Olio per pizza piccante

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	10 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	2

L'olio per pizza fatto in casa con peperoncino, aglio e scaglie di peperoncino affumicato conferisce un aroma intenso e un gusto piccante e affumicato. Ideale per condire pizza, pasta, antipasti e pane.

Ingredienti

200 g di peperoncino rosso, a pezzetti

10 spicchi d'aglio, tagliati a metà

2 CT di scaglie di peperoncino affumicato (ad es. chipotle)

150 ml di olio d'oliva

100 ml di olio di semi di girasole

2 foglie di alloro

2 ramoscelli di rosmarino

½ CT di sale

2 CT di zucchero

Preparazione

Mettere i peperoncini, l'aglio e le scaglie di peperoncino in un robot da cucina, tritare finemente e mettere in una padella. Aggiungere l'olio d'oliva e tutti gli altri ingredienti, scaldare a fuoco medio. Far sobbollire l'olio a fuoco lento per circa 30 minuti, finché non si scurisce leggermente. Rimuovere l'alloro e il rosmarino. Versare l'olio ancora caldo nei vasetti preparati, chiudere ermeticamente e lasciare raffreddare.

Consigli

L'olio per pizza ha una durata di conservazione di circa 6 mesi se conservato ben chiuso e in un luogo buio.

Utilizzare per insaporire pizza, pasta o risotto.

L'olio per pizza fatto in casa è un ottimo regalo.

Accessori

2 barattoli da conserva con coperchio (circa 200 ml ciascuno), sterilizzati

Ulteriori informazioni

Creata il	02.09.2025