



Острое масло для пиццы

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 10 Mins
Время 30 Mins
приготовления
Порции 2

Домашнее масло для пиццы с пеперончино, чесноком и копчеными хлопьями чили придает пицце интенсивный аромат и копченый острый вкус. Идеально подходит для пиццы, пасты, антипасты и хлеба.

Ингредиенты

200 г красный горький перец, кусочками
10 зубчика чеснока, разрезать пополам
2 ч. л. копченых хлопьев чили (например, Чипотле)
150 мл оливкового масла
100 мл подсолнечного масла
2 лавровых листа
2 веточки розмарина
½ ч. л. соли
2 ч. л. сахара

Приготовление

Сложить пеперончини, чеснок и хлопья чили в кухонный измельчитель, измельчить и выложить в кастрюлю. Добавить оливковое масло и все оставшиеся ингредиенты и нагреть на среднем огне. Варить масло на медленном огне прибл. 30 минут, пока оно слегка не потемнеет. Удалить лавровый лист и розмарин. Разлить масло по подготовленным банкам, пока оно еще горячее, и дать им остыть, плотно закрыв крышками.





Советы

Масло для пиццы можно хранить около 6 месяцев, если оно хорошо закрыто и находится в темном месте.

Использовать для придания аромата пицце, пасте или ризотто.

Домашнее масло для пиццы станет отличным подарком, который можно принести с собой.

Аксессуары

2 банки с крышкой (прибл. по 200 мл), стерилизованные

Дополнительная информация

Составлен

02.09.2025

