

DIA 11

ÓLEOS E VINAGRE AROMÁTICOS



Às vezes, mesmo que façamos as compras pensando no essencial, pode acontecer de não usarmos todo o maço de salsa, alecrim ou manjericão.

Essas folhas são muito sensíveis e, fora da terra, se vão muito rápido. **Uma dica para reaproveitar** e criar possibilidades em sua cozinha é colocar essas ervas em vidros (reaproveitados, de preferência, aí podem ser garrafas de vinho ou de cerveja) e acrescentar azeite de oliva ou qualquer outro tipo de óleo, criando óleos e vinagres saborizados que vão dar um toque especial em suas preparações.

Se quiser ainda mais complexidade de sabor, pode tostar essas ervas de leve, direto no fogo ou refogar levemente. O calor vai liberar ainda mais sabor e cor. Esse processo serve para os vinagres e, nesse caso, você pode colocar cascas de frutas cítricas também. **Tenho certeza** de que suas saladas nunca mais serão as mesmas.



+vida simples