

# CANNAMELA

## Sale al peperoncino, al rosmarino e al pepe



### Ingredienti

- 90g sale fino
- 1 cucchiaino peperoncino macinato CANNAMELA
- 2 cucchiaini Rosmarino Liofilizzato CANNAMELA
- 1 cucchiaino pepe nero macinato CANNAMELA



Porzioni  
4 persone



Portata  
Piatto  
unico



Tempo  
5 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Nessuna  
cottura



Kcal per  
persona  
1\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** In una ciotola versare 30 g di sale fino, poi insaporire con il rosmarino CANNAMELA.
- 2** Versare il sale aromatizzato in un vasetto e chiudere ermeticamente.
- 3** A 30 g di sale aggiungere il peperoncino macinato CANNAMELA, mescolare i due ingredienti e trasferire in un vasetto.
- 4** Miscelare al pepe nero macinato CANNAMELA 30 g di sale e porre la miscela in un vasetto.
- 5** A piacere condire con il sale al pepe carni bianche e rosse cotte alla griglia; con il sale al rosmarino arrosti e stufati di carne e verdure e, con il sale al peperoncino, primi piatti di pasta, verdure alla griglia e insalatoni.