



L'OLIO EXTRAVERGINE AROMATIZZATO

Una raccolta di 15 ricette su come realizzare
degli ottimi Oli Aromatizzati





L'Olio Evo Aromatizzato

Tra spezie, verdure e ortaggi





L'olio di oliva può essere aromatizzato e permette di aggiungere un tocco in più a tutte le pietanze. Usato in cottura o solo per condire a crudo qualsiasi pietanza, l'olio di oliva aromatizzato è un **prodotto sfizioso per tutti i palati.**



Aromatizzare l'olio in casa è un processo semplice, basta rispettare le norme di igiene di conservazione.

Sei curioso di sapere come e quali prodotti aromatizzare? Scopriamoli insieme!



1. Olio Evo Aromatizzato all'Aglio

Olio di Oliva e Aglio

In cucina non ci si stanca mai di sperimentare, soprattutto quando si tratta di spezie e condimenti.

Per dare un tocco personale alle tue creazioni, **ecco una ricetta davvero facile da realizzare per dare un po' di brio all'olio d'oliva: l'olio aromatizzato all'aglio** e sue varianti.



OLIO AROMATIZZATO ALL'AGLIO

Ingredienti:

- 1 litro di Olio Extravergine d'Oliva
- 10 spicchi d'aglio

Preparazione:

1. Togliete la pellicina agli spicchi d'aglio e schiacciateli leggermente nel mortaio.
2. Lasciate a macerare per 2 settimane nell'olio extravergine d'oliva.
3. Infine filtrate il composto e imbottigliatelo.



È indicato per bistecche, paste asciutte al pomodoro, arrostiti sia di carne che di pesce, minestrone, verdure crude e cotte. Ottimo per insalate verdi di pomodori e per carni bianche lessate.

OLIO AROMATIZZATO ALL'AGLIO e PEPERONCINO

Ingredienti:

- Mezzo litro di Olio Evo
- 2 spicchi d'aglio
- 3 peperoncini rossi piccanti



Preparazione:

1. Pulite accuratamente i peperoncini con un foglio di carta assorbente da cucina e poneteli in una bottiglia di vetro.
2. Aggiungete l'aglio sbucciato e affettato, aggiungere l'olio e chiudete la bottiglia.
3. Lasciate l'olio piccante in infusione per almeno 1 settimana prima di consumarlo.

OLIO AROMATIZZATO ALL'AGLIO e ROSMARINO

Ingredienti:

- 700ml di Olio Evo
- 3 spicchi d'aglio
- 3 rametti di rosmarino



Preparazione:

1. Lavate i rametti di rosmarino ed asciugateli bene con un canovaccio pulito.
2. Pelate gli spicchi di aglio, lavateli ed asciugateli.
3. Inserite l'aglio ed il rosmarino in una bottiglia di vetro e versate l'olio.
4. Chiudete la bottiglia dell'olio aromatizzato con un tappo e riponetela in luogo buio e fresco.
5. L'olio sarà pronto dopo venti giorni, prima di consumarlo ricordate di eliminare i rametti di rosmarino (per evitare che rilasci la parte amara).



2. Olio Evo Aromatizzato al Basilico

Olio di Oliva e Basilico

L'**olio aromatizzato al basilico** è un prodotto molto diffuso nella cucina italiana, è lo sposalizio tra il nettare extravergine ricavato dalla spremitura delle olive migliori con un'erba aromatica fresca e di carattere, tipicamente mediterranea. È un'esplosione di italianità, un omaggio al nostro Bel paese e a tutti i suoi sapori.



OLIO AROMATIZZATO AL BASILICO

Ingredienti:

- 100 grammi di infiorescenze di basilico fresco;
- 1 litro di olio extravergine di oliva;
- 20 grammi di foglie di basilico fresco.

Preparazione:

1. Lavare il basilico con cura così da eliminarne tutte le impurità
2. Asciugarlo con un canovaccio e riporlo nel fondo della bottiglia per poi essere ricoperto completamente di Olio Evo
3. Lasciarlo al buio per almeno 3 settimane
4. Passato il tempo necessario, filtrate il suo contenuto con un colino dalla maglia sottile, in modo da eliminare il basilico, versate l'olio in quattro bottiglie di vetro scuro
5. L'olio è pronto per essere gustato





3. Olio Evo Aromatizzato al Rosmarino

Olio di Oliva e Rosmarino



L'Olio aromatizzato al Rosmarino è semplicissimo da realizzare regalando alle nostre pietanze qualcosa in più.

Per condire insalate, accompagnare secondi di carne e di pesce. Gusto e qualità non mancheranno mai grazie a due prodotti che popolano la nostra terra: il rosmarino e l'olio di oliva.

OLIO AROMATIZZATO AL ROSMARINO

Ingredienti

- 500 ml di Olio Evo
- 3 rametti di rosmarino



Procedimento

1. Lavare i rametti di rosmarino ed asciugarli
2. Inserire i rametti in una bottiglia di vetro e ricoprire il tutto con l'Olio Extravergine di Oliva
3. L'olio aromatizzato va conservato per 15 giorni circa in un luogo fresco e al riparo dalla luce
4. Passato il tempo previsto, travasare solo l'olio in una bottiglia scura e conservarla per qualche altro giorno in un luogo fresco



4. Olio di Oliva Aromatizzato alla Salvia e al Mirto

Olio Evo, Salvia e Mirto

La ricetta dell'**Olio Aromatizzato alla Salvia e al Mirto** è un'idea nuova ed innovativa che racchiude tre ingredienti chiave: Olio Evo, Salvia e Mirto.

Le foglie di essiccate di salvia, il cui termine in latino è *salvus*, cioè "salvo", immettono nell'olio aromatizzato una grande quantità di ioni e chetoni, nonché acido ursolico, acido caffeico, acido rosmarinico. Il contributo delle bacche essiccate di mirto è elevato in termini di aromaticità; le bacche di mirto si trovano nella macchia mediterranea soprattutto nei mesi di ottobre e novembre.



OLIO AROMATIZZATO ALLA SALVIA E AL MIRTO

Ingredienti:

- Olio extravergine di oliva
- Salvia
- Bacche di mirto

Procedimento:

1. Far essiccare le bacche di mirto
2. Lavare e tamponare con un panno di cotone le foglie di salvia e lasciarle per qualche minuto ad asciugare
3. Inserire nella bottiglia le foglie di salvia e le bacche di mirto e ricoprire il tutto dell'ottimo Olio Extravergine di Oliva.
4. Non ci sono dosi consigliate, tutto dipende dal sapore più o meno intenso che volete regalare al vostro olio di oliva.



5. Olio di Oliva Aromatizzato al Ginepro e Alloro



Olio Evo, Ginepro e Alloro

A volte basta un filo d'olio aromatizzato per cambiare totalmente il gusto di un piatto, celebrando le proprietà degli ingredienti che lo compongono.

Il procedimento per prepararlo è molto semplice e il risultato è davvero ottimo.

Ginepro, Alloro ed Olio Evo ci accolgono nel loro mondo, accompagnandoci alla scoperta delle numerose e nutraceutiche proprietà che li caratterizzano.



OLIO AROMATIZZATO AL GINEPRO E ALL'ALLORO

Ingredienti:

- 250gr Olio extravergine di oliva
- 4 foglie di Alloro
- 12 bacche di ginepro secco

Procedimento:

1. Lavare e asciugare le foglie di alloro ed insieme alle bacche di ginepro inserirle in una bottiglia di vetro
2. Riempirla con dell'ottimo Olio Extravergine di Oliva
3. Lasciarla a riposo per circa 15 giorni in modo che l'olio d'impregni dei sapori e degli odori degli aromi
4. Trascorso questo tempo lo potrete già usare per condirne la carne



6. Olio di Oliva Aromatizzato al Timo

Olio Evo e Timo



In cucina è un alimento largamente usato. Viene apprezzato per le sue proprietà organolettiche che se associate all'olio di oliva accrescono benefici ma anche gusto e sapore.

Si accompagna con cibi come carne, pesce, verdure, funghi, olio aromatico, aceto aromatico. Usato anche per preparare liquori ed infusi.

Timo e Olio Evo rendono il nostro olio aromatizzato incontro di sapori ma anche di benefici.

OLIO AROMATIZZATO AL TIMO

Ingredienti:

- 3 rametti di Timo
- 1 Litro di Olio Evo

Procedimento:

1. Lavare il timo, asciugarlo e lasciarlo riposare per 2 ore circa
2. Passato il tempo previsto, inserire i rametti di timo all'interno di una bottiglia e ricoprirlo di Olio Extravergine di Oliva
3. Lasciarlo in infusione per 30 giorni per poi filtrarlo ed inserirlo in una bottiglia di vetro scuro

L'olio aromatizzato al timo appena ottenuto è ottimo da usare su piatti a base di pesce o carne, risotti, bruschette, contorni.





7. Olio di Oliva Aromatizzato al Prezzemolo

Olio Evo e Prezzemolo



"Sei come il prezzemolo". Beh, questo modo di dire sta a significare il fatto che il prezzemolo si accompagna bene su tutto. Il prezzemolo è una pianta aromatica ricca di proprietà e può essere usata in cucina in moltissimo modi. Tra gli usi più disparati compare quello dell'**olio aromatizzato al prezzemolo**. Profumato, saporito e genuino è ottimo per antipasti, primi e secondi.

OLIO AROMATIZZATO AL PREZZEMOLO

Ingredienti:

- 1 mazzo di prezzemolo fresco
- Olio Evo
- 1 cucchiaino di Sale Grosso



Procedimento:

1. Eliminare il gambo del prezzemolo e lavarlo
2. Portare l'acqua ad ebollizione per poi immergere il prezzemolo per qualche secondo soltanto
3. Scolarle ed immergerle in una ciotola piena di ghiaccio per poi asciugarle e frullarle con dell'Olio Evo
4. Trasferire il composto in una ciotola ed irrorarlo con dell'Olio Evo



8. Olio di Oliva Aromatizzato al Peperoncino

Olio Evo e Peperoncino

L'**olio di oliva aromatizzato piccante** è una conserva molto utilizzata sulle tavole italiane tanto da essere considerato un prodotto immancabile della tradizione culinaria. Questo olio piccante può essere preparato direttamente a casa propria e viene definito anche "**olio santo**".

L'olio di oliva aromatizzato al peperoncino è un prodotto molto apprezzato della cucina italiana ed è utile per condire varie ricette tra cui piatti di pasta, insalate, pesce o carne.



OLIO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO

Ingredienti:

- 2 peperoncini
- 250ml di Olio Evo
- 1 rametto di rosmarino

Procedimento:

1. Lavare, asciugare e tagliare i peperoncini
2. In una bottiglia o in un contenitore, inserire i peperoncini e le spezie per poi irrorarli di Olio Evo

Bisogna considerare che l'olio contenente i peperoncini assumerà un sapore ancora più piccante col passare del tempo.





9. Olio di Oliva Aromatizzato alla Menta

Olio Evo e Menta



L'olio aromatizzato alla menta è indicato per donare un tocco di freschezza alle insalate, ma può anche essere utile per i piatti di pesce e verdure. E' sicuramente un prodotto davvero speciale e prelibato da avere sempre a disposizione sulla propria tavola.

OLIO AROMATIZZATO ALLA MENTA

Ingredienti:

- 2 spicchi di aglio
- 1 Litro di Olio Evo
- 20gr di Menta
- 20gr di Basilico



Procedimento:

1. Lavare e asciugare le foglie di basilico e menta per poi tagliare l'aglio in 4 parti e pelarlo
2. In una pentola, far riscaldare l'olio di oliva senza lasciarlo friggere.
3. Unire le verdure e lasciar raffreddare il tutto
4. Travasare il composto in una bottiglia di vetro scuro e lasciarlo riposare per 3 giorni prima di consumarlo



10. Olio di Oliva Aromatizzato allo Zenzero

Olio Evo e Zenzero

Un filo di **olio aromatizzato allo zenzero** su una pizza alle verdure, sulla pizza con rucola e prosciutto crudo, condimento sulle patate bollite, sulle verdure lesse, sul cous-cous, ottimo sul pollo e sul pesce, fantastico sui gamberi grigliati e su una semplicissima frittata.

Questa deliziosa radice ha immense virtù che tutti noi dovremmo sfruttare, è un **fantastico aperitivo e ottimo digestivo, conosciuto come antireumatico, elimina i gas intestinali che si formano nello stomaco, migliora la circolazione ed è un ottimo rimedio naturale contro il mal di testa e il mal di denti.** Vediamo come preparare l'**olio aromatizzato allo zenzero.**

OLIO AROMATIZZATO ALLO ZENZERO

Ingredienti:

- 300gr Radice di Zenzero
- 1 Litro di Olio Evo



Procedimento:

1. Sbucciare la radice di zenzero con un pelapatate e tagliarla a pezzetti
2. Versare la radice in un vasetto di vetro e ricoprirlo completamente di olio di oliva
3. Chiudere il vasetto ermeticamente e lasciarlo riposare per una settimana circa in un luogo fresco e buio
4. Lasciar macerare per poi filtrare il tutto
5. L'olio è pronto per essere utilizzato



11. Olio di Oliva Aromatizzato all'Arancia

Olio Evo e Arancia

L'**olio aromatizzato** è l'essenza dei nostri piatti. Per carni, pesce, verdure dona quella marcia in più che fa dei nostri piatti una unicità assoluta. Niente sarà più buono di un piatto aromatizzato con dell'olio di oliva. Ma con cosa possiamo aromatizzarlo? Tra le tante varianti, quello all'**arancia** è profumatissimo e si presta bene sia per primi piatti che per secondi a base di carne o pesce ma anche per insalate e contorni di verdura. Vediamo come realizzarlo in casa in pochi e semplici passaggi.



OLIO AROMATIZZATO ALL'ARANCIA

Ingredienti:

- Buccia di 1 arancia
- 1 Litro di Olio Evo
- 3 rametti di Rosmarino



Procedimento:

1. Sbucciare l'arancia ed inserirla all'interno di una bottiglia di vetro scuro insieme a dei rametti di rosmarino
2. Irrorare il tutto con dell'Olio Extravergine di Oliva e chiuderla ermeticamente
3. Lasciarlo aromatizzare per almeno un mese in un luogo buio e asciutto
4. Trascorso il tempo previsto, filtrarlo e servirlo ovunque vogliate



12. Olio di Oliva Aromatizzato al Mandarino

Olio di Oliva e Mandarino



L'Olio aromatizzato al Mandarino è uno dei prodotti più usati nelle cucine. Può sembrare strano ma non lo è. Pensatelo come condimento a crudo su insalate di carne quali anatra, faraona, tacchino, pollame. E' sublime sui prosciutti affumicati e bresaola. Ma è principe indiscusso della preparazione del Pan di Spagna ed ottimo per ogni tipo di dolce che vogliamo realizzare. **Perché, allora, non realizzarlo in casa? È semplice e veloce ed è utilissimo in tutti i tipi di cucina.**

OLIO AROMATIZZATO AL MANDARINO

Ingredienti:

- ½ litro di Olio Evo
- 5 mandarini

Procedimento:

1. Lavare e sbucciare i mandarini
2. Inserite le scorze in un vasetto di vetro con chiusura ermetica asciutto e pulito
3. Aggiungete l'olio di oliva fino a coprire le bucce e richiudete il vasetto
4. Riponetelo in luogo buio per circa 10 giorni
5. Trascorso il tempo, filtrate l'olio di oliva ed imbottigliatelo, chiudendolo ermeticamente





13. Olio di Oliva Aromatizzato al Cedro e al Limone



Olio Evo, Cedro e Limone

L'olio di oliva è uno dei condimenti più utilizzati in cucina, che sia per la preparazione di vere e proprie ricette o per insaporire e condire piatti e contorni.

Hai mai pensato di dare un tocco di freschezza ed una punta di acidità ai tuoi piatti?

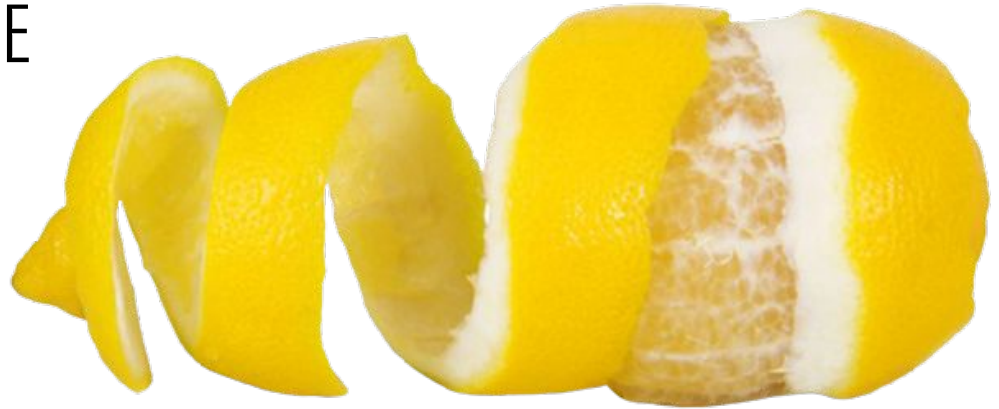
Ecco l'olio aromatizzato al cedro e al limone fatto apposta per te!



OLIO AROMATIZZATO AL LIMONE

Ingredienti:

- 1 litro di Olio Evo
- 4 limone biologici



Procedimento:

1. Lavate bene i limoni, asciugateli e rimuovete la scorza rimanendo in superficie e facendo attenzione a non rimuovere anche la parte bianca della buccia.
2. Una volta tolta la scorza continuate a tagliarla e riducetela in pezzetti piccolissimi.
3. Non vi resta che inserire le scorze a pezzetti nella bottiglia e aggiungere l'olio extravergine.
4. Solo 4 giorni di macerazione e poi è pronto per essere assaggiato

OLIO AROMATIZZATO AL CEDRO

Ingredienti:

- 1 litro di Olio Evo
- 3 cedri biologici



Procedimento:

1. Lavate bene i cedri, asciugateli e rimuovete la scorza rimanendo in superficie e facendo attenzione a non rimuovere anche la parte bianca della buccia.
2. Una volta tolta la scorza continuate a tagliarla e riducetela in pezzetti piccolissimi.
3. Non vi resta che inserire le scorze a pezzetti nella bottiglia e aggiungere l'olio extravergine.
4. Solo 4 giorni di macerazione e poi è pronto per essere assaggiato



14. Olio di Oliva Aromatizzato al Tartufo

Olio Evo e Tartufo

L'olio al tartufo è un vero e proprio asso nella manica di tutti coloro che amano il profumo e il gusto di questi funghi, e vogliono arricchire i propri piatti senza dover spendere cifre esorbitanti.

Nonostante l'olio al tartufo si possa acquistare senza particolari problemi in un gran numero di negozi, supermercati, piccole botteghe e anche grandi distribuzioni, può essere anche prodotto in casa, grazie all'uso di un buon olio extravergine di oliva.



OLIO AROMATIZZATO AL TARTUFO

Ingredienti:

- 250ml di Olio Evo
- ½ Tartufo



Procedimento:

1. Pulite accuratamente il tubero, togliendo il terriccio con un pennello da cucina
2. Affettate il tartufo in modo sottile, utilizzando un coltello ben affilato
3. Lavate bene una bottiglia di vetro e sterilizzatela, successivamente mettete le fettine di tartufo all'interno della bottiglia
4. Ora riempite la bottiglia con l'olio d'oliva e richiudetela
5. Riponete la bottiglia in un luogo fresco e asciutto e fate insaporire l'olio per 15 giorni circa prima di utilizzarlo
6. Il vostro olio al tartufo è pronto per essere assaggiato!



15. Olio di Oliva Aromatizzato alla Vaniglia

Olio Evo e Vaniglia

Preparare da soli **l'olio alla vaniglia** senza dover andare in un negozio specializzato, può non solo tornare utile in moltissime occasioni, ma essere soprattutto una soddisfazione personale. Erbe aromatiche e spezie in ogni cucina ne fanno da padrone e di conseguenza qualsiasi condimento, olio di oliva, aceto e sale, tutti arricchiti da sapori diversi, rendono speciale il modo di preparare un buon cibo.

Vediamo come creare un olio aromatizzato alla vaniglia!



OLIO AROMATIZZATO ALLA VANIGLIA

Ingredienti:

- Olio Evo
- 1 stecca di Vaniglia



Procedimento:

1. Mettere in un pentolino l'olio di oliva e la stecca di vaniglia tagliata a metà
2. Lo si porta ad una temperatura pari a 40° (che non dovrà mai essere superata)
3. Dopo 2 minuti spegnere la fiamma e versare l'olio in un contenitore con chiusura ermetica
4. Il tempo di riposo è di qualche giorno soltanto
5. Finalmente l'olio aromatizzato alla vaniglia è pronto per essere utilizzato

Ti è piaciuta questa guida sugli Oli Aromatizzati realizzati con l'Olio Extravergine di Oliva?

Tutti i diritti inerenti questa guida sono riservati.

Essa è distribuita unicamente per uso privato e non può essere ridistribuita o modificata, interamente o parzialmente, a fini commerciali.

website: www.oliocristofaro.it

e-mail: info@oliocristofaro.it

*Olio
Cristofaro*
INTENSO PROFUMO DI FRESCO



Anna Angeloro