**RICETTA SALE AROMATIZZATO ALLE ERBE -**

La bella stagione ci permette di raccogliere tante preziose [erbe aromatiche](http://www.nonsprecare.it/ricette-tisane-fatte-in-casa-erbe-giardino%22%20%5Co%20%22RICETTE%20TISANE%20FATTE%20IN%20CASA%22%20%5Ct%20%22_blank) da utilizzare in cucina per dare un tocco di sapore in più ai nostri piatti. **E che ne dite di utilizzare [menta](http://www.nonsprecare.it/ricetta-sciroppo-menta%22%20%5Co%20%22RICETTA%20SCIROPPO%20DI%20MENTA%22%20%5Ct%20%22_blank), rosmarino, [basilico](http://www.nonsprecare.it/come-coltivare-basilico-vaso-balcone%22%20%5Co%20%22come%20coltivare%20il%20basilico%20in%20vaso%22%20%5Ct%20%22_blank) e [origano](http://www.nonsprecare.it/come-coltivare-origano-in-vaso%22%20%5Co%20%22come%20coltivare%20origano%20in%20vaso%22%20%5Ct%20%22_blank) per preparare in casa un ottimo sale aromatizzato fai da te?** Una ricetta davvero utile e a costo zero e un modo anche per ridurre il consumo di [sale](http://www.nonsprecare.it/sale-per-ridurne-il-consumo-sostituitelo-con-le-spezie-e-le-erbe-aromatiche%22%20%5Co%20%22come%20ridurre%20il%20consumo%20di%20sale%22%20%5Ct%20%22_blank): ne basta un pizzico per rendere le diverse pietanze molto saporite.

**RICETTA PER SALE ALLE ERBE AROMATICHE -**

In primavera e in estate i nostri [giardini](http://www.nonsprecare.it/giardino-ecosostenibile-piante-risparmio-acqua-energia-consigli%22%20%5Ct%20%22_blank) si riempiono di erbe aromatiche: ecco come adoperarle per la preparazione del sale aromatizzato. **Il profumo delle erbe che compongono il sale perdurerà per diversi giorni nella vostra cucina**.

**INGREDIENTI**

* 300 gr di sale grosso (possibilmente bio)
* Un rametto di timo
* Foglioline di menta
* Foglioline di maggiorana
* Un rametto di rosmarino
* Qualche foglia di basilico
* Origano
* Prezzemolo

PREPARAZIONE

1. Dopo aver lavato ed asciugato tutte le [foglie delle piantine,](http://www.nonsprecare.it/come-coltivare-zafferano%22%20%5Ct%20%22_blank) mettetele su carta da forno e infornate a 50° per circa 20 minuti. In questo modo saranno essiccate e potranno essere utilizzate immediatamente.
2. Nel robot da cucina o mixer, inserite tutti gli ingredienti e tritate fino ad ottenere il [sale aromatizzato](http://www.nonsprecare.it/erbe-aromatiche-conservate-nei-cubetti-di-ghiaccio%22%20%5Ct%20%22_blank).Mettere il sale arom. in vasetti a chiusuraermetica