

---

## OLI MATURATI

---

L'olio maturato o aromatizzato aggiunge ai piatti un gusto unico e originale, un sapore, come si dice, con una marcia in più. Prepararlo in casa è piuttosto facile, semplice e veloce: basta dell'olio evo, delle erbe aromatiche (alloro, basilico, origano, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.) o degli ortaggi (aglio, cipolla, peperoncino) oppure degli agrumi (tutte le specie di arancio, limone, lime, mandarino e pompelmo), dei barattolini di vetro con chiusura a vite o ermetica ed un forno a microonde.

Alla potenza di 800 watt, si prepara in due minuti, mentre, alla potenza di 1000 watt, sono sufficienti un minuto e trenta secondi.

Si conserva in frigorifero per dieci giorni. L'olio maturato o aromatizzato così ottenuto rimane più profumato di quello realizzato con la macerazione delle erbe in olio extra vergine d'oliva per un mese.

# OLIO MATURATO ALLA CIPOLLA

## INGREDIENTI

olio evo 60 ml.  
cipolla (bianca, dorata, Tropea, ecc.) 1/2

## ATTREZZATURE

barattolino di vetro da 80 ml.  
battilarda  
carta da cucina  
coltello  
forno microonde

## PREPARAZIONE

- 1** Lavare la cipolla, asciugarla con carta da cucina, sbucciarla e tritarla fine fine.
- 2** Inserirla nel barattolino di vetro.
- 3** Ricoprire con l'olio evo ed inserire nel forno microonde.
- 4** Quando perde calore chiudere con il tappo a vite e conservare in frigo.