

MISCUGLIO DI 5 SPEZIE



Preparazione : - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** Mini bacinella Blender

Ingredienti : 1 bacinella

- 2 cucchiaini di semi di finocchio - 6 chiodi di garofano - 3 anici stellati
 - 2 bastoncini di cannella
-

1. In una padella in inox con fondo spesso far tostare a fuoco medio i grani di pepe.
2. Mescolare per 1 o 2 minuti e poi mettere da parte. Ricominciare la stessa operazione separatamente per ogni spezia.
3. Introdurre le spezie tostate nel bicchiere piccolo, frullare a velocità 3 per circa 10 secondi fino ad ottenere una polvere molto sottile. Versare in un recipiente in vetro con chiusura ermetica. Si conservano per 1 mese.