

Sale alla vaniglia: ma quanto mi costi?



No, non è il riferimento alla bolletta del telefono come in una vecchissima pubblicità! Quella non voglio nemmeno più vederla per evitare di far fumino. Non che con le altre, luce e gas, ci sia tanto da stare allegri, ma almeno ho la sensazione di “goderne i benefici”! Il telefono invece, quota internet a parte, sembra un pezzo morto. A conti fatti, tolto qualche centesimo di chiamate, sono tutte e solo tasse. Continuo ad interrogarmi sul perchè continui a tenerlo ancora!

“ma il telefono fisso fa sempre comodo, non puoi far affidamento solo sul cellulare”
genitore capo dixit!

“ok papà...hai ragione...va bene” ...e io pago!

Ehm...dicevo...ma quanto mi costi o bel sale del mio cuor?!?!?

E' già qualche anno ormai che, pur facendone uso scarsissimo, mi sono appassionata ai diversi tipi di sale: nero, affumicato, rosa, grigio, blu, rosso e chi più ne ha più ne metta. Passi per i sali aromatizzati, intuitivo immaginare che siano uno diverso dall'altro ma per quelli “nature”...beh, avevo sempre pensato che in fondo il

sale...NaCl...cloruro di sodio...è sale! Un po' come si è portati a credere che l'acqua è acqua, tutta uguale.

E invece no, mi sono dovuta ricredere e anche parecchio. Diversa non solo la consistenza, dal friabile sale grigio, al duro e cristallino sale rosa, ma diversissimo anche il sapore: sapido con un leggero retrogusto ferroso il sale rosso dell'Himalaya, leggermente speziato il sale blu di Persia, dal retrogusto vagamente "dolce" i fiocchi di sale di Cipro, insomma un mondo tutto da scoprire anche nei diversi abbinamenti in cucina.

A solleticarmi da tempo la curiosità c'era sicuramente il sale alla vaniglia, forse perchè sono sempre stata abituata a guardare questa spezia come ad uso esclusivamente "dolce". Più di una volta sono stata tentata di acquistarlo, frenata poi dallo scoprire che un barattolino piccino picciò aveva il prezzo di una "pepita d'oro". Fino a che l'illuminazione: se è possibile farsi in casa lo zucchero vanigliato perchè non...il sale? Detto-fatto: recuperando i baccelli vuoti, basterà solo qualche giorno di attesa e il vostro barattolino profumato ed economico sarà pronto per potervi sbizzarrire ai fornelli con tutta la vostra fantasia.



Sale alla vaniglia

Tempo di preparazione

15 minuti

Tempo di cottura	–
Tempo passivo	2 giorni
Porzioni	–

Ingredienti

- baccelli di vaniglia
- fleur de sal (o sale marino grosso)

Procedimento

1. Tagliare a pezzetti piccoli i baccelli di vaniglia e macinarli con il macinacaffè fino a ridurli in polvere, eliminando eventuali residui grossolani.
2. Aggiungere anche il fleur de sal e macinare quel tanto che basta a tritare i fiocchi più grossi, mantenendo una consistenza un po' grossolana.
3. Trasferire in un contenitore a chiusura ermetica e lasciar aromatizzare il sale per un paio di giorni prima dell'utilizzo.
4. Se si utilizza il sale marino grosso al posto del fleur de sal, macinare più o meno a lungo fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Note

Non ho dosi precise, sono andata piuttosto "a occhio" e molto dipende da quanto "vanigliato" si vuole ottenere il sale.

Indicativamente si possono considerare 2 baccelli di vaniglia per 40-50 gr di sale.

Il consiglio è comunque quello di tenersi un po' scarsi con il sale aggiungendone ancora in un secondo momento se l'aroma di vaniglia dovesse risultare troppo intenso.



USO: pesce, crostacei, frutti di mare, uova (sode, al tegamino, in camicia), riso e pasta al burro crudo, verdure (zucchine asparagi, pomodori, cipolle, zucca, carciofi, radicchio), patate, focaccia e crackers, dolci e dessert (al posto del famoso “pizzico di sale”). Giusto per restare in tema telefonico, vi ricordo ancora che basta un SMS per contribuire ad aiutare l’Emilia in questo momento difficile e drammatico. Dopo le nuove scosse di ieri sera sono davvero senza parole. Forza ragazzi, mano al cellulare. Io sto già inviando il mio. Ricordate che **tante piccole gocce messe insieme alla fine fanno il mare.**



Un abbraccio e buona settimana a tutti ^_^