



Gioca e impara con Lea e Ben

Miscela di spezie fatta in casa

A Natale, per i compleanni o quando si fa visita a qualcuno, i regalini fatti in casa hanno sempre un grande successo. Ad esempio una miscela di spezie! Qui ne proponiamo due varianti: una per condire la carne Natura-Beef e una per preparare gratin o piatti di verdura. In questo modo ce n'è sicuramente per tutti i gusti!

Occorrente:

2-3 barattoli di vetro che si chiudono bene, un bel nastrino colorato e un po' di scotch o di pellicola adesiva.

Ingredienti per una porzione:

- 200 g di sale
- 5 g di pepe appena macinato
- 20 g di aglio in polvere
- 10 g di rosmarino in polvere
- 10 g di timo essiccato
- 10 g di origano essiccato

Nella miscela per carne Natura-Beef bisogna aggiungere anche

- 25 g di paprika

Come procedere:

Lavare i barattoli e asciugarli con cura. Non deve restare la minima traccia di umidità!

Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola. Versare la miscela nei barattoli e chiuderli bene. Vanno conservati in un luogo asciutto.

Decorazione:

Nella pagina successiva trovate un modello per l'etichetta del barattolo. Basterà stamparlo, ritagiarlo lungo la linea tratteggiata e aggiungere il proprio nome. L'etichetta può essere colorata e decorata a piacimento, ma si può anche crearne una completamente personalizzata.



L'etichetta va applicata al barattolo con un po' di scotch o di pellicola adesiva. Completare la decorazione con un nastrino colorato.

La ricetta è tratta da Kathrin Sprecher, Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Il libro è in vendita sul sito di Vacca Madre Svizzera (rubrica Shop).

Illustrazione dell'etichetta: Angela Oberhänsli-Manser, www.angelas-art.ch

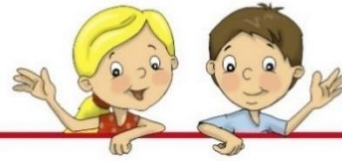




**Miscela di spezie
per carne Natura-Beef**

Ingredienti: sale, paprika, pepe, aglio in polvere, rosmarino, timo, origano. Ricetta: Kathrins Natura-Beef Fleischküche

Preparato con amore da



**Miscela di spezie
per gratin e piatti di verdura**

Ingredienti: sale, pepe, aglio in polvere, rosmarino, timo, origano.

Ricetta: Kathrins Natura-Beef Fleischküche

Preparato con amore da