



**IL REGALO DI NATALE PERFETTO È FATTO A MANO, ANCORA MEGLIO SE È GOLOSO. MA, INVECE DI BISCOTTI E CIOCCOLATINI, QUESTA VOLTA PUNTATE SUL SALATO, PER IDEE UTILI E ORIGINALI**

## Un pizzico di **SALE**

Un pensiero goloso, meglio ancora se fatto con le nostre mani, è il miglior modo per augurare un buon Natale agli amici. L'idea che vi proponiamo è anche profumatissima, e si presta a essere utilizzata per tutto l'anno: si tratta di un sale aromatizzato alle arance, perfetto per dare un gusto speciale alle insalate e alle ricette di pesce o carne bianca. Per realizzarlo è sufficiente frullare nel mixer del sale grosso con la scorza di un'arancia non trattata (evitate la parte bianca, che darebbe un gusto amaro) fino a ottenere la grana desiderata. Distribuite quindi il sale su una teglia coperta con carta da forno e fate essiccare in forno per circa un'ora a 50-70°C.

E la confezione? Naturalmente anche questa è speciale e all'insegna del fai da te: trasferite il sale aromatizzato in barattolini di vetro con tappo di sughero o a chiusura ermetica, e decorateli con delle stelline d'arancia essicata. Basta ricavare delle piccole stelle di scorza d'arancia con i taglia biscotti, praticare un forellino a un'estremità con uno spiedino di legno e, per finire, lasciare essiccare in forno a bassa temperatura per 2-3 ore prima di fissarle con del filo al barattolino di sale aromatizzato.