Italienische Rezepte

Olio Santo (Heiliges Öl)

Gattung: Italien, Saucen

Einige frische Chilischoten	Olivenöl (kaltgepresst)

In den Abruzzen steht in jeder Küche und in jeder Gastwirtschaft ein Würzöl auf dem Tisch, das sehr scharf ist, das Olio Santo: Einige kleine, frische Pfefferschoten putzen, halbieren, waschen, fast ganz entkernen und im Ofen rösten. Mit reinstem, jungfräulichem Olivenöl aus der ersten Pressung in ein gut verschließbares Glas geben. Das Olio Santo muss 2 Wochen durchziehen, ehe es die richtige Schärfe hat.