



## Polvere di capperi

### **Ingredienti**

capperi sotto sale

La polvere di capperi richiama proprio i profumi del Mediterraneo, di salsedine, di estate. E' ideale per dare uno sprint in più a tanti piatti estivi, si può aggiungere sul pomodoro di una bruschetta, oppure sui pomodori grigliati, nelle insalate, sul pesce, anche in un semplice spaghetti aglio, olio, peperoncino e... polvere di capperi così come in un sughetto con le olive per condire la pasta oppure accompagnare un dietetico petto di pollo grigliato.

Procedimento:

dissalare i capperi sciacquandoli in acqua da cambiare spesso. Scolarli e tamponarli per eliminare l'acqua in eccesso. Disporre sui ripiani dell'essiccatore a 40° per circa 24 ore.

Una volta essiccati, frullarli con l'aiuto di una macinacaffè (che riesce a renderli in polvere fine) e trasferire in un barattolo, possibilmente di vetro, con chiusura ermetica.