

Frutta secca alle spezie

Spuntino

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti

- 400 gr di frutta secca mista: mandorle, noci, pinoli, pistacchi, arachidi, noci Pecan
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino di spezie in polvere: cumino, peperoncino, zenzero e cannella
- 1 pizzico di aglio in polvere

Preparazione

Versare in una padella 1 cucchiaio d'olio, farlo scaldare e poi aggiungere il cumino, il peperoncino, lo zenzero, la cannella e l'aglio.

Cuocere per 2 minuti a fuoco molto basso mescolando sempre.

Togliere dal fuoco e continuare a mescolare.

Versare la frutta secca così condita in una teglia e porla in forno a 150° per 10 minuti, scuotendo ogni tanto la teglia, finché non è ben asciutta e appena colorita.

Togliere dal forno, far raffreddare e conservare in un contenitore a chiusura ermetica.

Consumare entro pochi giorni.

