

Oleolito di Camomilla

Macerato oleoso solare · 2 ingredienti

Difficoltà	Tempo	Resa
★ Facile	30 giorni di macerazione	≈ 250 ml

Ingredienti

- Fiori di camomilla essiccati (*Matricaria chamomilla*) — 50 g
- Olio di mandorle dolci — 250 ml

Procedimento

- Riempire un barattolo di vetro pulito e ben asciutto per circa un terzo con i fiori di camomilla essiccati.
- Versare l'olio di mandorle dolci fino a coprire completamente i fiori, lasciando 1-2 cm di spazio dal bordo.
- Chiudere ermeticamente ed esporre alla luce solare (davanzale o esterno) per 30 giorni, agitando delicatamente il barattolo ogni 1-2 giorni.
- Trascorso il periodo di macerazione, filtrare l'olio attraverso una garza o un colino a maglia fine, strizzando bene i fiori esausti.
- Imbottigliare l'oleolito filtrato in flacone di vetro scuro. Conservare al riparo da luce e calore.

■ *I fiori devono essere ben essiccati: tracce di umidità favoriscono la formazione di muffe durante la macerazione.*