

SALSE E SUGHI

Salsa al limone e menta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- 1/2 limone non trattato
- 5 foglie di menta
- 2 pizzichi di sale fino
- 1 macinata di pepe bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Spremete il limone e filtratene il succo con un colino.



2 Recuperate la scorza del limone tagliandola con un coltellino, senza intaccare la parte bianca amara; dividete la scorza in filetti sottili.

Sbollentate la scorza di limone per due minuti in acqua bollente, scolateli.



3 Sciogliete nel limone il sale e il pepe, aggiungete l'olio, montate con una forchetta fino a ottenere una salsina omogenea.



4 Unitevi le scorzette di limone e le foglie di menta lavate, asciugate e tagliate a pezzetti.

