

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sale al lime e peperoncino

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il sale al lime e peperoncino è la dimostrazione di come un piccolo dettaglio possa trasformare una ricetta semplice in un'esperienza sensoriale indimenticabile. Questo sale aromatizzato unisce la nota citrica e vibrante dell'agrume alla spinta piccante del peperoncino, creando un mix perfetto per rifinire piatti di carne, pesce o verdure. È un ingrediente fondamentale per chi ama la cucina fusion e mediterranea, capace di risvegliare il palato con una freschezza immediata.

Puoi usarlo per dare un tocco finale straordinario a una [tartare vegetariana](#) o per esaltare i sapori di un'insalata di [riso venere](#). Se cerchi uno snack originale, prova a spolverizzarlo sopra delle [chips di zucchine](#)

appena uscite dalla friggitrice ad aria: la nota piccante e agrumata le renderà irresistibili. Questo sale è ottimo anche per potenziare il carattere di una [salsa piccante al mango messicana](#) o per regalare un contrasto inaspettato a un [gazpacho di pomodoro con burrata](#). Preparare il sale al lime e peperoncino è semplicissimo e richiede solo pochi istanti, ma il risultato saprà dare una marcia in più anche a piatti leggeri, portando in tavola tutto il profumo delle serate estive.

INGREDIENTI PER IL SALE AL LIME E PEPERONCINO

SALE GROSSO MARINO 200 gr

SCORZA DI LIME 3

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

PREPARAZIONE DEL SALE AL LIME E PEPERONCINO

- 1 Lava benissimo i lime biologici e i peperoncini rossi freschi, poi asciugali con cura millimetrica usando della carta assorbente per eliminare ogni minima traccia di acqua. Grattugia la scorza dei lime facendo attenzione a non toccare la parte bianca che è amara, poi priva i peperoncini del picciolo e tagliali a pezzetti.
- 2 Versa nel mixer il sale grosso marino, la scorza dei lime e i pezzetti di peperoncino, quindi frulla a brevi impulsi fino a ottenere una consistenza omogenea e un colore super vibrante. Stendi il composto su una teglia precedentemente rivestita di carta forno, distribuendolo bene in uno strato sottile per facilitare l'essiccazione.
- 3 Inforna a 50°C in modalità statica per circa 60 minuti, avendo cura di lasciare lo sportello del forno leggermente socchiuso per far evaporare tutta l'umidità rilasciata dagli ingredienti freschi. Sforna quando il sale risulterà completamente secco e friabile al tatto, lascialo raffreddare a temperatura ambiente e poi conservalo in un vasetto di vetro ben sigillato

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine.

Versione senza lattosio: Questo condimento è 100% vegetale e non contiene alcun derivato del latte.

Versione light: il sale non ha calorie significative, ma usarlo permette di insaporire i piatti usando meno grassi, rendendo speciale anche un semplice petto di pollo ai ferri.

L'idea vegetariana/vegana: perfetto per condire il tofu grigliato o per arricchire il sapore di uno [strapazzato di tofu](#).

L'idea WOW: aggiungi un cucchiaino di zenzero in polvere al mix: otterrai un sale aromatizzato dai sentori orientali.

CONSIGLIO

Trucco per una riuscita sicura: il segreto per non far inumidire il sale è asciugare perfettamente la scorza del lime. Dopo averla grattugiata, lasciala asciugare all'aria per qualche ora o passala in forno a 50°C per 10 minuti: solo quando sarà completamente secca potrai unirla al sale senza rischiare che si formino grumi.

Lo sfizio in più: usa del sale di Maldon o del fior di sale: i fiocchi di sale più grandi cattureranno meglio gli oli essenziali del lime, regalando un'esplosione di gusto a ogni morso.

L'idea per i bambini: se i più piccoli vogliono assaggiarlo, sostituisci il peperoncino piccante con della paprika dolce: avranno lo stesso colore vivace senza il bruciore.

Idea antispreco: Non buttare i lime dopo aver grattugiato la buccia! Spremi il succo per preparare un frullato o usalo per bagnare la frutta in una torta!

CONSERVAZIONE

Il sale al lime e peperoncino si conserva perfettamente in un vasetto di vetro ben chiuso, in un luogo fresco e asciutto, per circa 3-4 mesi. Grazie alle proprietà conservanti del sale, l'aroma resterà intatto a lungo.