

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sale aromatico al limone e rosmarino

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



Ti capita mai di portare in tavola un piatto e sentire che manca quel tocco speciale per renderlo davvero indimenticabile? Il segreto spesso risiede proprio nei condimenti giusti. Preparare in casa il **sale aromatico al limone e rosmarino** è la soluzione perfetta per trasformare le tue pietanze da ordinarie a straordinarie. Questa preparazione genuina regala una spinta di freschezza irresistibile. È favoloso per esaltare un [pollo al limone in padella a pezzi](#), o per dare un aroma unico quando prepari un classico [branzino al sale](#).

Se ami i sapori delicati, provalo per insaporire le [sogliole al limone](#) o per arricchire il contorno più amato di sempre: le classiche [patate al forno](#). Se questa fantastica idea ti appassiona, ti

consigliamo vivamente di sperimentare anche il sale all'aglio orsino fatto in casa oppure di accompagnare i tuoi secondi piatti e le tue grigliate con una fresca salsa mediterranea al limone. Con pochi minuti di preparazione, la tua cucina si riempirà di profumi inebrianti.

INGREDIENTI PER IL SALE AROMATICO AL LIMONE E ROSMARINO

SALE GROSSO MARINO 200 gr

SCORZA DI LIMONE NON TRATTATO 2

ROSMARINO FRESCO 3 rametti

PREPARA IL SALE AROMATICO AL LIMONE E ROSMARINO

1 **Lava** accuratamente i limoni biologici e i rametti di rosmarino fresco, poi asciugali alla perfezione con un canovaccio pulito per eliminare ogni traccia di umidità.

Grattugia la scorza dei limoni facendo molta attenzione a prelevare solo la parte gialla, e stacca gli aghi di rosmarino dai rametti.

Versa nel mixer il sale grosso marino, la scorza di limone e gli aghi di rosmarino, poi frulla tutto a piccoli impulsi fino a ottenere la consistenza che preferisci.

2 **Distribuisci** il composto ottenuto su una teglia coperta di carta forno, allargandolo bene per formare uno strato sottile e uniforme.

Inforna a 50°C in modalità statica per circa 60 minuti, lasciando lo sportello del forno leggermente socchiuso per far uscire tutta l'umidità.

Sforna quando il sale risulterà completamente asciutto e friabile, lascialo raffreddare e poi conservalo in un barattolo di vetro a chiusura ermetica.

IDEE ALTERNATIVE

L'idea WOW al peperoncino: Aggiungi al mixer un piccolo peperoncino secco per ottenere un condimento vibrante, perfetto per le carni alla griglia.

Variante agli agrumi misti: Utilizza metà scorza di limone e metà scorza di arancia o lime per un profilo aromatico ancora più ricco e complesso, ideale per le insalate estive.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: L'asciugatura perfetta degli aromi è fondamentale; anche una minima goccia d'acqua potrebbe far impaccare il sale durante la conservazione.

Lo sfizio in più: Aggiungi qualche grano di pepe rosa prima di frullare per un tocco cromatico e un retrogusto delicatamente pungente.

L'idea per i bambini: Frulla il composto in modo molto fine, quasi a polvere, e usalo per condire le patatine fritte fatte in casa: i più piccoli lo adoreranno.

Idea antispreco: Quando prepari una semplice spremuta, non buttare le bucce dei limoni non trattati! Grattugiale preventivamente e utilizzale per preparare subito questa ricetta.

CONSERVAZIONE

Questo condimento si conserva perfettamente fino a 6 mesi. Assicurati di riporlo in un barattolo di vetro a chiusura ermetica, tenendolo lontano da fonti di calore e luce diretta per preservarne l'aroma.