

SALSE E SUGHI

Salsa mediterranea al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

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



Salsa mediterranea al limone

INGREDIENTI

LIMONI scorza + succo - 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
MIELE 1 cucchiaio da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
tazze
ORIGANO o timo - 1 cucchiaio da tè
MANDORLE 2 cucchiaini da tavola
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la salsa mediterranea al limone, trattandosi di una salsa semplice, per ottenere un ottimo risultato, assicuratevi di avere a disposizione ingredienti di qualità, quindi procedete nella seguente maniera: con un coltellino affilato ricavate la scorza di limone, facendo attenzione a ricavare solo la buccia e non la parte bianca del limone, in quanto essendo amara potrebbe alterare il sapore della salsa.



- 2 Scaldate un cucchiaino di miele e aggiungetelo alla scorza di limone. Spremete uno spicchio di aglio con l'apposito attrezzo e lasciatelo ricadere all'interno del contenitore assieme alla scorza di limone e il miele, quindi con il frullatore ad immersione date una prima frullata agli ingredienti.



3 A questo punto spremete mezzo limone e versate il succo ricavato nel contenitore con gli altri ingredienti.



4 Versate nel contenitore una prima parte di olio extravergine d'oliva e frullate bene il tutto.





5 Aggiungete alla salsa ottenuta l'origano o il timo e le mandarine.



6 Versate ancora poco olio nel contenitore e infine insaporite la salsa con una macinata di pepe e frullate ancora il tutto per qualche istante.



7 La salsa mediterranea al limone è pronta, ottima per servire secondi piatti a base di pesce.



