

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 cucchiaini 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.

