

Ricette a base di limone

Limone surprise

INGREDIENTI

1 lime
1 limone
15 cl di acqua minerale
1 cucchiaino di sciroppo di zucchero di canna
2 foglie di menta tritate

PROCEDIMENTO

In uno shaker unite il lime e il limone spremuti. Aggiungete l'acqua minerale, sciroppo di zucchero di canna e due foglie di menta precedentemente tritate. Servite fresco.

Bocconcini di mele e pollo in salsa al limone

INGREDIENTI

3 petti di pollo
2 mele
olio d'oliva
sale e pepe
1 pugno di arachidi

Per la salsa:

15 cl di yogurt bianco
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino da caffè di zenzero candito tritato fine
1 cucchiaino di senape

PROCEDIMENTO

Unite gli ingredienti per la salsa, mescolate e conservate al fresco, lasciando riposare il composto.

In una padella con dell'olio, tagliate la mela a spicchi e fateli dorare. Tagliate i petti di pollo a bocconcini e aggiungeteli in padella. Servite a modi spiedini, alternando mela e pollo, oppure semplicemente in un piatto. Cospargete sopra il tutto gli arachidi tritati.

Risotto cremoso limone e gamberetti

INGREDIENTI

2 pugni di riso
1 l di brodo vegetale
1 limone (buccia grattugiata)
300 g gamberetti sgucciati
200 g formaggio cremoso a scelta
1/2 bicchiere di vino bianco
2 cucchiaini d'olio
mezza cipolla bianca

PROCEDIMENTO

In una pentola fate soffriggere mezza cipolla nell'olio e aggiungete il riso. Aggiungete dopo la tostatura il vino bianco e mentre girate il riso, aggiungete anche il brodo. A metà cottura aggiungete i gamberetti sgucciati e continuate a mescolare, aggiungendo il brodo. A fine cottura, togliete dal fuoco la pentola e unite il formaggio e la buccia del limone grattugiata.

Torta al limone

INGREDIENTI

200 gr di fecola
150 gr di farina
300 gr di zucchero
200 gr di burro
4 uova
2 limoni
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina

PROCEDIMENTO

Montate il burro e lo zucchero. Unite poi i tuorli dell'uovo e gradatamente la farina mescolata con la fecola e il lievito, il succo e la scorza del limone e gli albumi montati a neve. Versate il composto in una teglia e cuocete per un'ora a 180°. Finita la cottura, cospargete con lo zucchero a velo.

Scaloppine al limone

INGREDIENTI

4 fettine di tacchino o pollo
succo di 1 limone
farina
olio
sale

PROCEDIMENTO

Unite in un piatto il succo di limone (un cucchiaino) alla farina. Prendete le fette di tacchino e passatele più volte nella farina. In una padella aggiungete un filo d'olio e aggiungete le fette di carne infarinate e fatele rosolare su entrambi i lati. Durante la cottura salate e aggiungete altro succo di limone. In pochi minuti il piatto è pronto. Aggiungete un gocciolo di vino bianco e servite.

Tartara di orata

INGREDIENTI

1 orata da 500g
100g di cipolle bianche
1 cucchiaino di polvere di zenzero
succo di un limone
2 cucchiaini d'olio d'oliva
sale, bacche rosse, aneto

PROCEDIMENTO

Per la marinatura prendete il succo di limone, la polvere di zenzero e l'olio d'oliva e uniteli in una ciotola. Tagliate a dadini l'orata e aggiungeteli alla marinatura al fresco per circa un'ora. Tagliate a fettine la cipolla e unite all'orata, insieme alle bacche rosse e all'aneto.

