

Insalata di Limoni capresi (ricetta originale)



Ingredienti:

- 4 limoni meglio se Capresi
- 2 cucchiaini d'aceto bianco
- 1 peperoncino grande intero
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di menta
- 4-5 cucchiaini d'olio
- 1 cucchiaino raso di sale grosso

Procedimento

Lavate accuratamente i limoni, tagliateli a fettine sottili, eliminate gli eventuali semi, raccoglietele in una terrina, ricopritele a filo con acqua fredda, salate, aggiungete il peperoncino e l'aceto, coprite e lasciate marinare per circa 12 ore in modo che la parte bianca del limone si ammorbidisca.

Sgocciolate le fettine, mettetele in una insalatiera, conditele con l'olio versato a filo, controllate il sale e aggiungete, se lo ritenete necessario, dell'aceto. Cospargete con il prezzemolo tritato e servite.

Ricette di www.caprinotizie.it

