

SPREMUTA DI LIME

Ingredienti per 4 persone:

- 15 cl succo di lime
- 60 g di zucchero
- 36 cl acqua bollente
- 1 presa sale fino
- cubetti di ghiaccio

Spremete il succo di tre lime e conservate a parte la scorza degli agrumi che ricoprirete di zucchero. e vi verserete sopra l'acqua bollente.

Lasciate in infusione le scorze per quindici minuti.

Aggiungete il sale e mescolate accuratamente.

Filtrate il liquido e unitelo ancora caldo al succo di lime, aggiungete cubetti di ghiaccio e lasciate raffreddare, servite poi in bicchieri con altro ghiaccio.