

SALSA AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 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.

Spremere il limone e filtrarne il succo con un colino.

Recuperare la scorza del limone tagliandola con un coltellino, senza intaccare la parte bianca amara.

Dividere la scorza in filetti sottili.

Sbollentarli due minuti in acqua bollente, scolarli.

Sciogliere nel limone il sale e il pepe, aggiungere l'olio, montare con una forchetta fino a ottenere una salsina omogenea.

Unirvi le scorzette di limone e le foglie di menta lavate, asciugate e tagliate a pezzetti.