

Citrons confits *(Marmellate e conserve)*



Preparazione

Per questa ricetta serve molto molto poco ma molta pazienza. Infatti appena dopo almeno un mese di riposo questi limoni favolosi potranno essere consumati per accompagnare i vostri piatti preferiti. Prendete quanti limoni volete conservare e tagliateli in quattro spicchi ma mantenendoli uniti alla base. Con il sale grosso riempiate le fessure dei limoni e incastrateli uno ad uno in un vaso adeguato. Coprite poi con un po' di sale e mettete dentro al vaso prima di chiudere uno spessore che comprima i limoni. Conservate poi in un luogo fresco e buio per almeno un mese.

Consigli

Per questa ricetta bisogna utilizzare dei limoni non trattati: per riconoscerli al supermercato, soffermatevi sul loro aspetto, infatti i limoni non trattati presentano delle imperfezioni, non sono molto belli, invitanti, e a forma regolare e non sono lucidissimi perchè non sono trattati con una speciale cera che permette di conservarli a lungo, cosa che avviene per i limoni trattati biologicamente.

Curiosità

La conservazione sotto sale ha lo scopo principale di preservare nel tempo i valori nutritivi e i sapori di un determinato alimento: in questo caso l'abbiamo fatto con il limone, ma lo si fa anche per la carne, pesce o prodotti caseari, per poterli utilizzare nel corso del tempo, che va da pochi giorni ad alcuni anni. La conservazione sotto sale deriva dai Cinesi e dagli Egiziani, e si effettua in due modi: sia strofinando del sale sulla superficie dell'alimento oppure distribuendo a strati il prodotto e il sale, come viene eseguito in questa ricetta. Questo processo blocca tutti i microorganismi nocivi ma aumenta il tasso di sodio contenuto nell'alimento trattato.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Dosi per 10 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Limone
Sale grosso integrale