

Pomodorini col limone

Il piatto perfetto per il pieno dell'estate – o per sognarla!

Ingredienti per 4 persone

300 g di limoni	tagliare a spicchi, poi ridurre ogni spicchio a strisciole sottili, tuffarle in acqua bollente e farle cuocere per due minuti. Scolarle bene, stenderle su un canovaccio e tamponarle per asciugarle.
3 cucchiaini d'olio d'oliva ½ cucchiaino di zucchero a velo sale	Mettere i pezzetti di limone in una padella con un po' d'olio. Salare e spolverizzare con un po' di zucchero a velo per farli caramellare. Mettere da parte.
8 foglie di salvia 2 cucchiaini d'olio d'oliva	tagliare a strisciole sottili e «friggere» in poi far sgocciolare su un po' di carta da cucina.
500 g di pomodorini: tagliarli a metà o in quattro a seconda della grandezza, salare e mescolarli delicatamente	con le mani.
pepe	macinare sopra a piacere.
4 cucchiaini d'olio d'oliva cipolla	Condire i pomodori con l'olio e incorporare delicatamente i limoni. Per finire, cospargere con le foglie di salvia e completare con qualche anello sottile di cipolla.

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Un abbinamento insolito, nato da un'idea di Yotam Ottolenghi, ma vale davvero la pena provarlo. Naturalmente potete sostituire la salvia con altre erbe aromatiche, per esempio con prezzemolo tritato o menta fresca. Come più vi piace!