

Una ricetta di origine marocchina, che si prepara in diversi Paesi del Mediterraneo.

Limoni in salamoia

La cosa più difficile, in realtà, è trovare un vaso grande a chiusura ermetica, in cui ci stia più di un limone!

Per 6 limoni

Sterilizzare il vaso e il coperchio, cioè farli bollire in acqua e poi appoggiarli su un canovaccio pulito.

1 litro acqua
e

500 g zucchero
portare a bollore insieme finché lo zucchero non si è sciolto. Lasciare raffreddare.

110 g sale

110 g zucchero
mescolare in una ciotolina.

6 limoni biologici lavare bene e asciugare.
Mettere i limoni in piedi e inciderli a croce dall'alto: devono risultare quasi tagliati in quattro per il lungo, ma restare uniti alla base. Allargare delicatamente gli spicchi, riempirli con un generoso pizzico del miscuglio di sale e zucchero e richiuderli. Sistemare i limoni ripieni nel vaso, in piedi e il più stretti possibile, anche su due strati. Cospargerli con il resto del miscuglio di sale e zucchero.

Coprire con l'acqua zuccherata ormai fredda, riempiendo il vaso fino all'orlo. Se avete qualcosa per tenere giù i limoni, in modo che non risalgano ma restino ben immersi nel liquido, tanto meglio. Chiudere bene il vaso e lasciare maturare per circa due mesi in un luogo buio e fresco.

Questa ricetta viene dal libro di Alain Ducasse «Nature II» e mi ha incuriosita perché contiene anche zucchero. Qualche anno fa avevo già preparato dei limoni sotto sale, ma solo con il sale: non mi piacevano e sono rimasti a languire in frigorifero, cosa che a quanto pare capita a molte cuoche dell'Europa occidentale...

Così abbiamo riprovato con la ricetta qui sopra, che ci ha entusiasmato sotto ogni aspetto. Ne è nata anche una bella ricetta di coniglio (ispirata a una ricetta di Ducasse per il tajine d'agnello, nello stesso libro). Molte informazioni e altre idee di ricette le trovate su www.salzzitronen.com/



CONSIGLIO

Mettete i limoni sotto sale nei primi mesi dell'anno: da un lato è piena stagione per i limoni freschi, dall'altro li avrete a disposizione per i piatti estivi! Usate sempre entrambi, polpa e buccia, magari in piatti diversi.