

Limone candito

Mozzarella di bufala e scorza di limone candita: un'idea squisita!
Per l'insalata, regolatevi secondo la stagione e i vostri gusti.

Ingredienti per 4 persone

Scorzette di limone candite

1 limone biologico ricavarne la scorza con il pelapatate a strisce lunghe e sottili, poi tagliarle a filetti nel senso della larghezza

il succo del limone spremere, allungare con acqua fino a ottenere 100 g in tutto e versare il liquido in un pentolino con le scorzette e

35 g di zucchero a velo far sobbollire finché lo sciroppo non si è ridotto a un terzo, circa 15 minuti. Tenere da parte.

Insalata

lattuga romana o scarola a striscioline

sedano a dadini fini o erbe aromatiche, a seconda di cosa avete in casa

1 barbabietola cruda di media grandezza sbucciare, eventualmente dividere a metà e tagliare a fettine sottili, salare e cuocere al vapore (o in acqua salata) solo a metà cottura, poi tenere da parte. Quando le fettine sono tiepide, aggiustare di sapore e condire con olio d'oliva.

1 mozzarella togliere dal frigorifero e lasciare sgocciolare in un colino a maglie fitte.
oppure

1 mozzarella di bufala

Per servire

condire con cura l'insalata verde con un po' di vinaigrette (poco succo di limone o aceto, sale, pepe e olio d'oliva) e distribuirli su piatti piani grandi; adagiarvi sopra le fettine di barbabietola, sfilacciare grossolanamente la mozzarella con le mani e completare con qualche scorzetta di limone, un po' di sciroppo, pepe e abbondante olio d'oliva.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Se avanzano delle scorzette, in frigorifero si conservano a lungo. Sono perfette anche in una torta e trasformano un semplice yogurt bianco in uno yogurt al limone davvero speciale...