

Un antipasto sorprendente e rinfrescante,
di grande effetto e pronto in un attimo!

Ricotta tiepida nel limone di Amalfi

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di ricotta fresca** passare al setaccio: diventa più fine e cremosa.
½ limone, succo e scorza aggiungere il succo e la scorza grattugiata.
sale Regolare di sale; un tocco acidulo ci sta benissimo.
- 2 limoni grandi** tagliare a metà e svuotare come descritto sotto. Sul lato arrotondato eliminare un po' di buccia, in modo che le metà stiano in piedi.
oppure
4 limoni più piccoli Se non trovate limoni grandi, tagliate via solo un terzo e svuotate i due terzi rimanenti.
- Riempire con il composto di ricotta, disporre i limoni su una teglia e mettere da parte.
Non lasciarli riposare più di mezz'ora, altrimenti la ricotta diventa un po' amara.
Preparare un «nido» verde in cui adagiare il limone: in primavera è ideale la barba di frate, in estate gli zucchini, e le foglie di alloro fresche sono sempre una buona soluzione.
- In stagione prepariamo gli zucchini così:**
tagliare a bastoncini sottili, stufare leggermente nell'olio con un'idea d'aglio e aggiustare di sapore.
- 200 g di zucchini**
1 spicchio d'aglio, sale, pepe
3 cucchiaini d'olio d'oliva
- Per finire:**
scaldare le metà di limone in forno a 160 gradi per 10–15 minuti.
Disporre i limoni sui piatti, sistemare il verde tutt'intorno e irrorare la ricotta con olio d'oliva.
Anche un piccolo incavo nella ricotta, riempito d'olio d'oliva, è bello da vedere e buonissimo!
- Come svuotare i limoni:**
Per svuotare le metà di limone, spremerle e poi eliminare i setti interni con un coltellino. Con il succo si può preparare una «limonata»: un'acqua al limone appena zuccherata disseta benissimo, e non solo in cucina!

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



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Quando l'orto trabocca di zucchini, farcite i limoni con zucchini tagliati sottili e stufati, a piacere insieme a erbe aromatiche e aglio. Aggiungete un po' di feta sbriciolata e coprite il ripieno con parmigiano grattugiato; in questo caso accendete il forno a 200 gradi. Anche l'occhio vuole la sua parte: in forno, appoggiate le metà di limone su tre foglie di alloro fresche, che le profumeranno delicatamente. Naturalmente potete inventare anche altri ripieni: avanzi di risotto o di farro arricchiti con un po' di pesce... lasciate correre la fantasia!