

I mille usi del Limone

Scritto da Netta Paoletta Cristiani
Lunedì 28 Novembre 2011 13:19

La pianta del limone è un alberello sempreverde molto conosciuto per i suoi frutti ovoidali e gialli.

Il limone è originario dell'Asia tropicale ed è coltivato nelle regioni temperate mediterranee.

Il limone è usato in mille modi, per bibite, sciroppi, gelati e per la preparazione di dolci e liquori.

LIMONCELLO

Chiamato limoncello o limoncino, questo liquore è ottenuto dalla macerazione in alcool della scorze di limoni e dell'aggiunta di uno sciroppo di acqua e zucchero.

Prodotto tradizionale della Campania è originario delle zone di Sorrento, Capri e della Costiera Amalfitana.

Ecco una ricetta per eseguire facilmente il liquore "limoncello"

Ingredienti: 1 litro d'acqua, 1 litro di alcool, 1 kg di zucchero, 8 limoni

Esecuzione:

Tagliare sottile le scorze degli 8 limoni e metterle in infusione con l'alcool dentro un barattolo di vetro ermeticamente chiuso per 10 giorni e scuoterlo spesso.

Trascorsi i giorni indicati, preparare lo sciroppo facendo sciogliere lo zucchero in un litro d'acqua tiepida, far raffreddare e mescolare, girare bene il tutto, far riposare per 10 minuti e poi filtrare e imbottigliare.

Il limone è noto come aromatizzante per la preparazione di piatti e salse, nelle quali si usano la scorza e il succo inoltre ha proprietà che pochi conoscono.

Ecco una facile e gustosa ricetta per eseguire:

IL RISOTTO AL LIMONE

Ingredienti: per 4 persone

200 gr di riso, 1 litro di brodo di dado, 2 noci di burro, parmigiano grattugiato q.b., prezzemolo, il succo e la scorza grattugiata di un limone.

Esecuzione: sciogliere sul fuoco in una pentola il burro con il succo del limone, poi aggiungere il riso crudo e tostarlo velocemente. Versare il brodo poco alla volta mescolando fino a quando il riso non è cotto per circa 15 minuti. Quando mancano un paio di minuti alla fine della cottura aggiungere il prezzemolo tritato, il parmigiano e la buccia grattugiata del limone sopra al riso e servire ben caldo.

Normal 0 14 false false false IT X-NONE X-NONE

MicrosoftInternetExplorer4

La pianta del limone è un alberello sempreverde molto conosciuto per i suoi frutti ovoidali e gialli.

I mille usi del Limone

Scritto da Netta Paoletta Cristiani
Lunedì 28 Novembre 2011 13:19

Il limone è originario dell'Asia tropicale ed è coltivato nelle regioni temperate mediterranee.

Il limone è usato in mille modi , per bibite, sciroppi, gelati e per la preparazione di dolci e liquori.

LIMONCELLO

Chiamato limoncello o limoncino, questo liquore è ottenuto dalla macerazione in alcool della scorze di limoni e dell'aggiunta di uno sciroppo di acqua e zucchero.

Prodotto tradizionale della Campania è originario delle zone di Sorrento, Capri e della Costiera Amalfitana.

Ecco una ricetta per eseguire facilmente il liquore "limoncello

Ingredienti: 1 litro d'acqua, 1 litro di alcool, 1 kg di zucchero, 8 limoni

Esecuzione:

Tagliare sottile le scorze degli 8 limoni e metterle in infusione con l'alcool dentro un barattolo di vetro ermeticamente chiuso.per 10 giorni e scuoterlo spesso.

Trascorsi i giorni indicati, preparare lo sciroppo facendo sciogliere lo zucchero in un litro d'acqua tiepida, far raffreddare e mescolare, girare bene il tutto, far riposare per 10 minuti e poi

I mille usi del Limone

Scritto da Netta Paoletta Cristiani
Lunedì 28 Novembre 2011 13:19

filtrare e imbottigliare.

Il limone è noto come aromatizzante per la preparazione di piatti e salse, nelle quali si usano la scorza e il succo inoltre ha proprietà che pochi conoscono.

Ecco una facile e gustosa ricetta per eseguire:

IL RISOTTO AL LIMONE

Ingredienti: per 4 persone

200 gr di riso, 1 litro di brodo di dado, 2 noci di burro, parmigiano grattugiato q.b., prezzemolo, il succo e la scorza grattugiata di un limone.

Esecuzione: sciogliere sul fuoco in una pentola il burro con il succo del limone, poi aggiungere il riso crudo e tostarlo velocemente. Versare il brodo poco alla volta mescolando fino a quando il riso non è cotto per circa 15 minuti. Quando mancano un paio di minuti alla fine della cottura aggiungere il prezzemolo tritato, il parmigiano e la buccia grattugiata del limone. sopra al riso

I mille usi del Limone

Scritto da Netta Paoella Cristiani
Lunedì 28 Novembre 2011 13:19

E servire ben caldo.