



Olio al limone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

condimento - agrumi

Ingredienti:

4 limoni,
sale.

Preparazione:

lavare e asciugare bene i limoni e tagliarli a fette. Disporre le fette di limone su un piatto e spolverarle con sale fino; lasciare riposare per 10 minuti. Mettere quindi le fette di limone salate in un recipiente a chiusura ermetica, aggiungere olio e lasciare macerare per 1 mese in luogo fresco e buio. Filtrare. Ottimo condimento per pesce bollito.

eCucinando.it