



Vinaigrette miele e limone (per insalate)



1 SALSIERA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

12 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

280K

NOTE

INGREDIENTI

3 Limoni bio

3 cucchiaini di Miele

1 mazzetto di Prezzemolo

180 ml di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe nero macinato

Preparazione

- Eliminate i gambi al prezzemolo, lavatene le foglioline, asciugatelo delicatamente con della carta scottex e tritatelo molto finemente.
- Lavate il limone e spremetene il succo con uno spremiagrumi filtrando poi la quantità di succo richiesta con un colino. Grattugiate un po' di scorza che metterete da parte per la decorazione finale.
- Mettete sale e pepe in una ciotola e scioglieteli nel succo di limone. Sbattete gli ingredienti con l'aiuto di un frustino aggiungendo l'olio a filo fino a che il composto non avrà la giusta consistenza.
- A questo punto aggiungete il miele e sbattete nuovamente fino a ottenere la giusta densità. Infine aggiungete il prezzemolo tritato.
- Travasate nella salsiera e servite decorando con la scorza tenuta da parte.

I consigli di Camilla

- Questa vinaigrette si abbina ottimamente a misticanza, sedano, fichi, carote, fragole, radicchio rosso, finocchio.