

Un po' di storia: Frutto un poco sottovalutato oggi, in passato era ritenuto in grande considerazione. Antidoto contro i veleni e rimedio efficace e dolce contro le malattie sono i punti di forza per come veniva visto nell'antichità. Originario dell'estremo oriente, una nota leggenda lo vede rinascere per noi Italiani dove oggi la sua provenienza è certificata come simbolo di qualità arricchendo la lista dei prodotti tipici. Pare infatti che tra le tante leggende i cari Romani non fossero a conoscenza di quello che a Napoli era già normalità; ed è proprio negli scavi di Pompei che in un posto denominato "Casa del Frutteto" vennero alla luce pareti ornate con dipinti di piante tra le quali, quella del limone. E la sua fama di antidoto contro i veleni e di rimedio efficace contro lo "scorbuto" arriva solo con il suo consumo sulle navi, dove i marinai costretti a pranzi e cene a base di farine e alimenti conservati pagavano a peso d'oro questo frutto che racchiude in sé il colore e l'energia del sole.

Sorbetto al Limone

Classificazione: Dolce

Ingredienti:

- 400 ml d'acqua
- 200 g di zucchero
- 150 ml di succo di limone
- scorza di limone non trattato q.b.

Procedimento:

Iniziate preparando uno sciroppo di limone mettendo a bollire l'acqua in un pentolino con zucchero e scorza di limone. Fate sciogliere tutto lo zucchero finché l'acqua non risulti trasparente. Fate raffreddare lo sciroppo e aggiungete il succo di limone. Mescolate il composto e mettetelo in freezer, lasciatelo per almeno 12 ore continuando a mescolare di tanto in tanto. Infine servitelo.

Macedonia di frutta con sorbetto al Limone

Classificazione: Dolce

Ingredienti:

- 200 g di melone
- 150 g di pesche
- 150 g di pere
- 150 g di albicocche
- 100 g di uva
- 50 g di mirtilli
- 6 fragole
- 150 g d'anguria
- Sorbetto di limone q.b.

Procedimento:

Sbucciare e lavare con cura tutta la frutta eliminando gli eventuali noccioli, e tagliarla in piccoli pezzi. Aggiungere alla frutta il sorbetto di limone e, a vostro piacere, un poco di panna montata. Servire in una coppetta per un gustoso dolce di fine pasto estivo.



Silvia Baroni