

Insalata di Limoni di Siracusa Igp

&
*Ristorante Don Camillo,
Siracusa*

Ingredienti

4 limoni di Siracusa Igp
Un ciuffo di prezzemolo
1 cipollina fresca
Olio extravergine di oliva
Sale
Peperoncino e pepe nero
Facoltativi: 8 sarde salate
Acqua



È un piatto povero della tradizione contadina siciliana, dal sapore deciso: sbucciate i limoni, affettateli e dividete in 4 ogni fetta.

Sistematicamente in una zuppiera, condite con un bel giro di olio, un pizzico di sale e di pepe, un poco di prezzemolo tritato e mescolate.

Volendo, si possono aggiungere alcuni cucchiaini d'acqua per inzupparvi il pane, oppure 8 sarde salate, pulite, a pezzettini