

Salmoriglio al Limone di Siracusa

Igp

Ingredienti

1 spicchio d'aglio
Olio extra vergine di oliva
Un rametto di origano
Sale
Pepe nero
2 limoni di Siracusa



Schiacciate l'aglio in una ciotola, aggiungete l'olio, l'origano, una macinata di pepe nero.

Spremete a parte i limoni, eliminando i semi.

Sciogliete il sale nel succo di limone e unite al resto degli ingredienti.

Ideale per accompagnare carni e pesce arrosto.