



Polvere di limone

Ingredienti

Limoni non trattati

Se vi capita di avere dei limoni "sicuri", non trattati, non perdetevi l'occasione di essiccarne la buccia e ridurla in polvere. E' profumatissima e vi sarà utile se dovete arricchire una crema pasticciera, un pollo al limone, per aromatizzare un tè, potete frullarla con dello zucchero per ottenere lo zucchero a velo al limone; il succo poi potete spremerlo e metterlo nelle formine del ghiaccio con una fogliolina di menta ed una volta congelato trasferire tutto in un sacchetto da tenere in freezer, avrete sempre a disposizione limone e menta ghiacciati da unire anche a della semplice acqua per dissetarvi; insomma il limone serve sempre, soprattutto se, come me, in frigo non l'avete mai quando occorre



Procedimento:

lavare con acqua corrente la buccia dei limoni, possibilmente utilizzando uno spazzolino o una spugna per rimuovere tutta la terra. Utilizzando un pelapatate ricavare delle strisce di buccia cercando di non affondare troppo la lama in modo da non prendere la parte bianca che è amara.

Distribuire le strisce sui ripiani dell'essiccatore e far essiccare a 68° per 24 ore.

Trasferire in un macinacaffè e ridurre in polvere dorata.



L'importante è che il macinacaffè abbia le lame piatte come ad esempio [questo](#):
o come il [mio in foto](#)
Conservare in un barattolo con chiusura ermetica, possibilmente di vetro.