

il limone



dieci modi di prepararlo



Elisabet der Nederlanden

Guido Tommasi Editore

Vorrei ringraziare George Dolese per l'incoraggiamento e il sostegno che mi ha dato durante la stesura di questo libro. E naturalmente un grazie anche ai miei genitori per essermi sempre vicini nonostante i chilometri che ci dividono, a Susanne Mullfors per la sua splendida amicizia e a Marie de Gastines per la sua fedele traduzione.

Disegni di Emmanuèle Danger

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2005

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2008 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi e Alessandra Costa per GTE, Milano

Premessa

Sono cresciuta in una piccola città svedese dove i limoni erano piuttosto rari. Per anni ho creduto che il succo di limone uscisse semplicemente da una bottiglia e che un limone fosse quella cosa gialla con cui, a volte, mia madre guarniva i piatti a base di pesce.

Avevo undici anni quando io e la mia famiglia abbiamo lasciato la Svezia per la prima volta e siamo partiti per un viaggio in Spagna. Mentre percorrevamo la campagna vedevo sfilare alberi di aranci e limoni. Il massimo dell'esotismo!

Ho un ricordo di mio padre che ferma l'auto per fotografarmi davanti a un albero di limoni, mentre tengo in mano un ramo, stando bene attenta a non staccarne i frutti. Ho conservato questa foto, a testimonianza della mia nascente ammirazione per il limone.

A diciott'anni, appena arrivata in California, mi si è aperto un nuovo mondo culinario. Continuavo a scoprire mille e un modo di utilizzare il limone: per preparare infusi, salse, marinate, come guarnizione o servito per dessert, con po' di crema e zucchero.

E, su questa scia, ho scoperto il California Meyer lemon. Questo tipo di limone dal gusto deciso – fresco e fiorito – è l'ingrediente ideale per creare tante nuove ricette.

Quando penso ai molteplici usi del limone, mi vengono subito in mente i dessert. Alla fine

di un pasto alcuni hanno voglia di cioccolato; io invece ho voglia di limone. Così, quando si tratta di scegliere un ristorante, leggo prima tutto il menu alla ricerca della parola “limone”.

Spero che vi divertirete a realizzare queste ricette almeno quanto mi sono divertita io. Sono il frutto del lavoro di una vera appassionata di citroner, “limone” in svedese.

Elisabet der Nederlanden

10 modi



*Le dosi di queste ricette, dove non specificato,
sono per sei persone*

Galette di limone e formaggio di capra

Polenta al limone e purè di carciofi

*Fettine di limone fritte,
gamberetti e aïoli al limone*

*Filetti di sogliola grigliati, burro al limone
e dragoncello*

Limonata al rabarbaro

Scones al limone e mirtilli

Panna cotta al limone e noce di cocco

Sablés al limone e noci pecan

Crème brûlée al limone e zenzero

Gelato alla cheesecake di limone

GALETTE DI LIMONE E FORMAGGIO DI CAPRA

1

- 1 limone affettato finemente
- 5 cucchiaini di succo di limone
- 230 g di farina, 1 cucchiaino di sale fino
- 3 cucchiaini di farina di mais
- 120 g di burro freddo a pezzettini
- 1 tuorlo
- 140 g di formaggio di capra
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 1/4 di cucchiaino di semi di finocchio
- 1 spicchio d'aglio affettato finemente
- 1 cucchiaino di timo fresco tritato

Versate le farine, il sale e il burro in un robot da cucina. Mescolate fino a ottenere delle briciole piuttosto grosse. Aggiungete il tuorlo e il succo di limone. Mescolate ancora finché non ottenete una palla. Schiacciate la pasta, avvolgetela in un po' di pellicola e mettetela in frigo per 30 min.

Accendete il forno a 180° C.

Stendete la pasta su un piano infarinato e ricavate una galette di 30 cm di diametro.

Disponetela su una teglia coperta di carta forno. Sbriciolateci sopra il formaggio di capra lasciando un bordo di 3 cm.

Mescolate il pangrattato con i semi di finocchio schiacciati e uno spicchio d'aglio affettato finemente.

Distribuite il composto sul formaggio di capra e sistemateci le fette di limone. Spolverate con il timo e ripiegate il bordo della torta. Mettete in forno per 45 min. Fate raffreddare per 15 min prima di servire.



Guido Tommasi Editore