

Salmoriglio

Il **salmoriglio** è una salsa della tradizione siciliana utilizzata per il condimento di carne e pesce, soprattutto alla griglia.

Il **salmoriglio** ha diverse varianti di ricetta, che si differenziano soprattutto per le proporzioni di acqua e olio e i tipi di erbe presenti. In genere il prezzemolo si usa soltanto se si vuole condire il pesce.

INFORMAZIONI

- **6** persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 limone
- 10 g di prezzemolo (peso netto delle foglie)
- 1 spicchio di aglio
- 100 ml di olio extravergine di oliva
- 50 ml di acqua
- 1 pizzico di origano
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 2 g di origano secco

PREPARAZIONE

- Spremere il limone e filtrarne il succo attraverso un colino a maglie fini.
- Lavare il prezzemolo, tamponarlo con carta da cucina e tritarlo finemente con la mezzaluna su un tagliere assieme all'aglio spellato.
- In una ciotola emulsionare con una frusta l'olio con l'acqua tiepida e il succo di limone.
- Unire l'origano, il trito di prezzemolo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e mescolare bene.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Mescolare bene prima di utilizzarlo per distribuire uniformemente le erbe nell'emulsione.

