



Lime in salamoia

[Del 24/05/2002 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 1, 5 kg: 12 lime, 60 g di sale marino grosso, 3 cucchiaini di semi di fiengreco, 3 cucchiaini di semi di senape, 6 cucchiaini di peperoncino in polvere, 3 cucchiaini di curcuma in polvere, 250 ml di olio di semi di girasole o di arachidi, ciuffetti di coriandolo fresco.

Tagliate i lime in 8 spicchi sottili. Metteteli in una capiente ciotola, cospargeteli con il sale grosso e teneteli da parte. Tostate i semi di fiengreco e di senape in una padella antiaderente per 1-2 minuti a fiamma media, finché cominciano a saltare. Polverizzateli nel tritatutto o in un pestello. Aggiungetevi il peperoncino, la curcuma e amalgamate. Spolverizzate questa miscela sui lime e mescolate. Irrorateli con l'olio e coprite la ciotola con un panno asciutto. Lasciateli al sole per 10-12 giorni, finché diventano morbidi. Conservateli in barattoli sterilizzati a chiusura ermetica, al fresco e all'asciutto. Si possono mantenere per 1-2 settimane. Serviteli a temperatura ambiente, guarniti con ciuffetti di coriandolo fresco. Si possono fare anche i limoni allo stesso modo, al posto dei lime.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]