

Ci sono ricette che stupiscono con elaborate preparazioni ed altre per la loro semplicità. Una di queste è la citronette, delicata emulsione a base di limone, cugina stretta della **vinaigrette**. Se volete rendere un'insalata o un secondo preparato senza troppi fronzoli originale agli occhi dei vostri ospiti la risposta risiede proprio qui, nella citronette. La citronette infatti è un dressing che aromatizza donando un sapore fresco e agrumato. Noi qui vi proponiamo una ricetta base ma a seconda degli abbinamenti con cui la proporrete potete insaporirla con le spezie che preferite!

### Ingredienti per 130 gr di citronette

**Limoni** (il succo) 40 gr

**Olio** extravergine di oliva 60 gr

**Sale** 4 gr

**Pepe** macinato 0,5 gr

### Preparazione:



Per preparare la citronette classica spremete il succo di un limone (1) e filtratelo con un colino a maglie strette (2). Versate il succo in una ciotola capiente (3).



Unite anche il sale (4) e cominciate ad emulsionare con una frusta a molla piatta (5). Potete utilizzare se preferite anche una frusta a mano o un mixer. Quando il sale sarà completamente sciolto aggiungete anche il pepe (6) e continuate a mescolare.



Unite poi anche l'olio (7). Continuate ad emulsionare velocemente gli ingredienti (8) in modo da ottenere una citronette omogenea e leggermente densa. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati la citronette è pronta per essere utilizzata nelle vostre preparazioni (9)!

### Conservazione

E' preferibile utilizzare la citronette appena preparata. Riposando infatti la parte liquida e quella oleosa di questa emulsione tenderanno a separarsi.

Potete alternativamente conservare in frigorifero per al massimo 2 giorni in barattolo di vetro chiuso ermeticamente ed emulsionare nuovamente prima dell'utilizzo.

### Si sconsiglia di congelare.

### Il consiglio

A seconda della preparazione in cui utilizzerete la citronette potete aggiungere a vostro piacere del prezzemolo o del rosmarino tritato per un sapore più aromatico!