



Procedimento

1. Lavare i limoni con acqua calda e asciugarli accuratamente.
2. Prelevarne finemente la scorza (solo la parte gialla).
3. Scaldare l'olio in un pentolino fino a una temperatura compresa tra 60 e 70 °C (senza portarlo a ebollizione).
4. Aggiungere le scorze di limone e lasciarle in infusione a fuoco dolce per 10 minuti.
5. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare completamente.
6. Filtrare le scorze e versare l'olio in una bottiglia pulita.

Olio al limone

Ingredienti

- 250 ml di olio d'oliva o di colza
- la scorza di 2 limoni biologici (senza la parte bianca)

Consigli

- Si conserva per 2-3 settimane in frigorifero.
- Utilizzare esclusivamente limoni biologici.
- Rimuovere sempre le scorze e non lasciarle nell'olio.
- Per sbucciare il limone è possibile utilizzare un tagliere dotato di chiodini di fissaggio.



Associazione
svizzera dei
paraplegici