

Limonata alla buccia di cetriolo

Verdure

Per utilizzare le bucce di cetriolo

Bevande

Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per una caraffa di limonata:

- 2 – 3 limoni o lime
- bucce di 1 cetriolo
- un po' di zenzero
- ad lib. 3 – 5 CT di zucchero
- 800 ml di acqua
- eventualmente cubetti di ghiaccio

Preparazione:

Spremete i limoni o i lime. Mettete il succo in una caraffa, aggiungete le bucce di cetriolo (lavate) e metà dell'acqua, coprite la caraffa e lasciate in infusione in frigorifero. Lavate e affettate un pezzetto di zenzero, aggiungetelo insieme allo zucchero all'acqua rimanente e portate brevemente a ebollizione. Lasciate raffreddare e conservate anche questo secondo infuso in frigorifero. Il giorno successivo, rimuovete lo zenzero. Unite l'infuso di zenzero all'infuso di cetriolo, frullate il tutto in un mixer e scolatelo con un setaccio fino. Servite la limonata eventualmente con dei cubetti di ghiaccio.

Tempo di preparazione: ca. 15 – 20 minuti, più il tempo di infusione.