



LA RICETTA

GARGANELLI AL LIMONE

Preparate un pesto frullando la scorza di 1/2 **Verdello**, **basilico**, 1 spicchio d'**aglio** spellato e 4 cucchiaini di **olio evo**; tenete da parte. Riunite in una grossa ciotola la scorza rimasta a listarelle, 1 piccola **burrata** spezzettata, 6 **pomodori secchi** a filetti e 60 g di **olive** denocciolate. Lessate 320 g di **garganelli**, scolateli al dente, metteteli nella ciotola con la burrata, unite il pesto, mescolate e completate con 20 g di **rucola** spezzettata, basilico, un filo d'olio e servite. Per 4 persone.

IL FRUTTO

limone Verdello

È l'unico **limone estivo** siciliano, disponibile da giugno a settembre, che si differenzia per la **scorza verde** dalle più comuni varietà gialle, invernali e primaverili. Il colore ricorda quello dell'esotico lime ma il verdello è 100% **Made in Italy**, prodotto nella **Sicilia orientale** dalla fioritura estiva della cultivar **Femminello** siracusano. Il limone infatti è una pianta rifiorente, che dà 3 fioriture all'anno (Primofiore d'inverno, Bianchetto in primavera e Verdello in estate). La forma del Verdello è ellittica, con la buccia ricca di oli essenziali dal **profumo intenso**; il sapore è **meno acido e più dolciastro** rispetto ai limoni gialli. Per questo è molto apprezzato in cucina nei piatti estivi di pesce o verdure oltre che per i dolci e il liquore; ottimo anche spremuto. In un momento di abbondanza di prodotti importati (Argentina e Sud Africa), l'azienda **Citrus** ha rilanciato questo limone estivo pregiato. Da 5 anni lo commercializza nell'ambito del progetto L'orto Italiano, che sostiene la territorialità e la stagionalità a tavola e aiuta la ricerca scientifica della Fondaz. Umberto Veronesi.

➤ **Prezzo al super: da € 2,58/kg**

