Sale aromatico agli agrumi

Profumo sotto sale.

Come conservare tutto il fresco aroma degli agrumi invernali per poterne godere tutto l'anno? Sotto sale, naturalmente!

Il profumo degli agrumi è caratteristico dell'inverno, di quelle serate fredde passate al calduccio di casa… se lo amate così tanto da volerlo portare con voi tutto l'anno, provate a preparare questo **sale aromatico**: usatelo in cucina per profumare i vostri piatti o regalatelo a chi, come voi, senza agrumi non sa proprio stare.

Difficoltà: facile
Costo: basso
Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di cottura: 40 minuti

Ingredienti
(per 4 persone)

2 mandarini biologici
1 arancia biologica
1 limone biologico
sale fino o *fleur de sel* q.b.

Procedimento

1. Lavare bene gli agrumi, asciugarli e ricavarne le scorze servendosi di un pelapatate. Cercare di tagliare fettine sottili evitando la parte bianca sottostante più amara: in particolare bisogna essere molto delicati col mandarino, la cui buccia si stacca dalla polpa più facilmente.
2. Lasciar seccare le scorze in forno a 60-80° per circa 30 minuti. Quando saranno ben secche, tirarle fuori e lasciarle raffreddare. Se necessario lasciarle in forno anche 15 minuti in più, ma controllarle spesso per evitare che brucino.
3. Tritare le scorze essiccate tramite un piccolo mixer o un macinacaffè procedendo a scatti, evitando di polverizzarle ma lasciandole leggermente grossolane. Unire le scorze tritate al sale, mescolare bene e trasferire in un vasetto di vetro pulito da 150 ml.