

Che cosa faccio con le scorze d'agrumi?

Deodorante per il forno!

Per togliere gli odori dal forno, dopo averlo pulito, cuocio alcune bucce di arancia a 180° per qualche minuto: le bucce non devono abbrustolire. Che forno profumato!

Scrub!

Lavo accuratamente l'arancia e l'asciugo. Grattugio la buccia, la verso in un barattolo e aggiungo tre cucchiari di sale fino. Mescolo con cura, finché la buccia e il sale non si sono amalgamati per bene. Utilizzo lo scrub sotto la doccia, prelevandone una piccola quantità da massaggiare con **movimenti circolari** sulla pelle bagnata.

Il sale è esfoliante, drenante e riattiva la circolazione, mentre la buccia dell'arancia è ricca di olio essenziale che aiuta a combattere proprio la pelle a buccia d'arancia. Un ottimo alleato contro la ritenzione idrica è anche il limone, quindi si può sostituirlo all'arancia.

Olio agli agrumi!

Ingredienti:

- ½ litro di olio EVO (delicato)
- 5 mandarini, oppure 2 arance, oppure 3 limoni

Preparazione:

Lavo, asciugo bene e sbuccio gli agrumi, inserisco le scorze, private dalla parte bianca (l'albedo), in un vaso di vetro con chiusura ermetica asciutto e pulito, aggiungo l'olio fino a coprire le bucce e chiudete. Lo ripongo in luogo buio per 10 giorni.

Trascorso il tempo, filtro l'olio con un colino a maglie finissime o con un telo di cotone, lo imbottiglio e lo chiudo ermeticamente per non disperdere il profumo dell'agrume scelto.

CAMILLA - EMPORIO DI COMUNITA' - SOC. COOPERATIVA

Via V.Casciarolo 8/B 40127 || Numero REA BO - 541071 » Codice fiscale 03715501205
Tel: 051 0863846 || web: <http://camilla.ccop> || mail: info@camilla.coop || pec:
camilla.coop@pec.it

Sale agli agrumi!

Ingredienti

- 400 g di sale grosso
- La buccia di due arance, oppure 5 mandarini, oppure 3 limoni

Procedimento

Pelo la buccia delle arance facendo attenzione ad evitare la parte bianca che è amara. Metto sale e bucce nel frullatore e frullo ad impulsi fino ad ottenere la grana che desidero. Quindi metto tutto su una teglia da forno e faccio asciugare a 70°C per circa 40 minuti. Una volta asciutto lo raffreddare e conservo in un barattolo al riparo dall'umidità.

Nelle preparazioni a base di carni bianche, molluschi e crostacei è perfetto per aggiungere una nota di sapore.

Mostarda di arance!

Ingredienti

- lo scarto di 2 spremute,
- 200 g zucchero bianco,
- 6 gocce di senape

Preparazione

Taglio le mezze arance a spicchi, le metto in una pentola coperta di acqua fredda e porto ad ebollizione.

Lascio bollire per 15 minuti a fuoco basso.

Scolo le arance. Quando si saranno raffreddate le rimetto in pentola con lo zucchero e copro completamente d'acqua. Lascio cuocere fino a quando lo sciroppo si sarà ridotto della metà.

CAMILLA - EMPORIO DI COMUNITA' - SOC. COOPERATIVA

Via V.Casciarolo 8/B 40127 || Numero REA BO - 541071 » Codice fiscale 03715501205
Tel: 051 0863846 || web: <http://camilla.ccop> || mail: info@camilla.coop || pec:
camilla.coop@pec.it

Suddivido la mostarda nei vasetti di vetro sterilizzati e completo con le gocce di senape. Chiudo i vasetti e li capovolgo. Li lascio riposare capovolti fino a quando saranno completamente freddi.

Aspetto almeno una settimana prima di consumarla.

Si abbina benissimo con i formaggi stagionati.

Infuso di scorze di arance!

Ingredienti

- lo scarto di 2 spremute,

Preparazione

Raschio la parte bianca dalle mezze arance, le sciaquo e asciugo. Le taglio a julienne e dispongo su un panno sul termosifone (del resto sono di stagione esattamente come le arance), in alternativa essicco le scorze con l'essiccatore domestico. Quando avranno perso tutta l'umidità le conservo in un vasetto di vetro e ne utilizzo un cucchiaino per ogni tazza per preparare un infuso fresco e profumato, rilassante e digestivo.