



Rocca Imperiale ha un tesoro inestimabile: Il limone IGP.

Non c'è altro frutto più sano, genuino capace di agire contro i malanni, trasformarsi in liquore, dare freschezza ai cibi, disinfettare le ferite, sfiammare la gola, cuocere i cibi senza calore, e impreziosire col suo aroma i dolci, marmellate, canditi e sorbetti.

I benefici del limone IGP di Rocca Imperiale sono tanti :

- aiuta la digestione;
- pulisce l'organismo perché è un ottimo diuretico;
- stimola il sistema immunitario;
- aiuta a riequilibrare i livelli di PH;
- deterge la pelle;
- dà energia e migliora lo stato d'animo;
- avorisce la guarigione delle ferite;
- ottimo disinfettante;
- rinfresca l'alito;
- uno scudo contro il cancro



Una delle particolarità del limone IGP di Rocca Imperiale è che è senza semi, ha un sapore dolce per essere un limone e si presta benissimo per la pasticceria, anche la più semplice ricetta può rivelarsi una deliziosa e sana merenda.

Qui una ricetta semplice col limone di Rocca Imperiale IGP.

Ciambella al limone IGP di Rocca Imperiale.

Ingredienti:

- 4 uova
- 200 g. di zucchero
- 200 g. di farina 00
- 3 limoni IGP di Rocca Imperiale
- Zucchero di canna q.b.
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione :

Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella.

Grattugiate la buccia di due limoni, e il terzo lo tagliate a fettine sottilissime che passerete nello zucchero di canna in ambo i lati e imbevuti di zucchero, li adagerete sul fondo dello stampo.

Accendete il forno 160/170 gradi.

In una ciotola sbattete con un frullino elettrico le 4 uova con i 200 g. di zucchero.

Sbattere bene con la massima velocità fino a quando il composto non risulterà fermo e ben spumoso.

A questo punto riponete il frullino elettrico e prendere una frusta a mano o semplicemente un cucchiaio di legno, unite le bucce grattugiate dei due limoni e mischiate al composto, di seguito aggiungete la farina ma poca per volta. Lavorando con la frusta a mano sempre dal basso verso l'alto con delicatezza, (altrimenti il composto si può smontare) finché la farina non sarà completamente assorbita.

Versate il composto nello stampo sopra i limoni inzuccherati , e infornate per 30/35 minuti. (controllare la cottura sempre con uno stecchino per sicurezza)

A cottura ultimata, lasciate raffreddare qualche minuto e controllate , passando la lama di un coltello lungo il bordo dello stampo che la ciambella sia ben distaccata dalla teglia. Rovesciate su un piatto da portata e spolverate di zucchero a velo. Servite fredda .

