



Un ingrediente **essenziale**

An **essential** ingredient

Un ingrédient **essentiel**

Eine **wesentliche** zutat

## Il limone: un ingrediente essenziale

Il limone è un ingrediente essenziale in qualsiasi ricetta, specialmente quelle mediterranee. Si usa nei dolci, ma anche per esaltare il gusto delicato del pesce, oppure per ammorbidire la carne, rinfrescare le insalate, insaporire le verdure, o aromatizzare una salsa. E se vuoi un sapore davvero eccezionale, scegli quelli con l'etichetta "Limone di Siracusa IGP"!

## Lemon: an essential ingredient

The lemon is an essential ingredient in any kitchen, especially a Mediterranean one. We use it in pastry, in desserts, to enhance the delicate flavours of fish, to gently soften meat, to freshen salads and vegetables or invigorate a sauce. And if you want our great flavour, always look for the Siracusa Lemon (PGI) logo!



## Le citron: un ingrédient essentiel

Le citron est un ingrédient essentiel pour toutes les recettes, spécialement pour celles méditerranéennes. On l'utilise pour les desserts, mais aussi pour faire ressortir le goût délicat du poisson, ou pour assouplir de la viande, pour rafraîchir des salades, pour donner du goût à des légumes ou pour donner du montant à une sauce. Et si tu veux une saveur vraiment exceptionnelle, cherche ceux au label Citron de Syracuse IGP!

## Die Zitrone: eine wesentliche zutat

Die Zitrone ist eine wesentliche zutat für jedes Rezept, vor allem für die mediterranen. Sie wird in den Süßspeisen verwendet, aber auch um den auserlesenen Geschmack des Fisches hervorzuheben, oder um das Fleisch weicher zu machen, den Salat zu erfrischen, das Gemüse schmackhafter zu machen, oder eine Soße zu aromatisieren. Und wenn du einen wirklich einzigartigen Geschmack willst, suche die mit der Etikette „Limone di Siracusa g.g.A.“!



# L'insalata IGP



limone



prezzemolo



olio



cipollina

Quattro persone / Four people / Quatre personnes / Vier Personen

## Insalata di limoni di Siracusa

### Ingredienti

*4 limoni di Siracusa*  
*Un ciuffo di prezzemolo*  
*1 cipollina fresca*  
*Olio extravergine di oliva*  
*Sale*  
*Peperoncino e pepe nero*

*Facoltativi:*  
*8 sarde salate*  
*Acqua*

È un piatto povero della tradizione contadina siciliana, dal sapore deciso: sbucciate i limoni, affettateli e dividete in 4 ogni fetta. Sistemate in una zuppiera, condite con un bel giro di olio, un pizzico di sale e di pepe, un poco di prezzemolo tritato e mescolate. Volendo, si possono aggiungere alcuni cucchiaini d'acqua per inzupparvi il pane, oppure 8 sarde salate, pulite, a pezzettini.





## Siracusa lemon salad

### Ingredients

*4 Siracusa Lemons*

*A sprig of parsley*

*1 fresh small onion*

*Extra-virgin olive oil*

*Salt*

*Red chili and black pepper*

*Optional:*

*8 salted sardines*

*Water*

This is traditionally a Sicilian peasant dish, with a decisive taste. Peel the lemons, separate the segments and cut each segment into four. Place in a bowl, seasoned with a good swirl of oil, a pinch of salt and pepper, a little chopped parsley and stir. Eat on its own or with bread. If you wish, you can add a few tablespoons of water to the salad to help moisten the bread, or 8 salted sardines, cleaned and chopped.



*mezzemolo*

## Salade de citrons de Syracuse

Il est un plat pauvre de la tradition paysanne sicilienne, au goût fort. Épluchez les citrons, découpez-les et divisez en 4 toutes les tranches. Disposez dans une soupière, assaisonnez d'un gros filet d'huile, une pincée de sel et de poivre, un peu de persil haché et remuez. On peut ajouter quelques cuillers d'eau pour y tremper du pain, ou 8 sardines salées, nettoyées, à petits morceaux.



### Ingrédients

*4 citrons de Syracuse  
1 touffe de persil  
1 petit oignon frais  
Huile extra-vierge d'olive  
Sel  
Piment et poivre noir*

*Facultatifs:  
8 sardines salées  
Eau*

## Syrakuser Zitronensalat

### Zutaten

4 Syrakuser Zitronen

Ein Büschel Petersilie

1 Frische Perlwiebel

Natives Olivenöl Extra

Salz

Chilischoten und schwarzer

Pfeffer

Fakultative:

8 Gesalzene Sardinen

Wasser

Es ist ein armes Gericht der sizilianischen Bauerntradition, mit einem ausgeprägten Geschmack: Die Zitronen schälen, in Scheiben schneiden und jede Scheibe in 4 Stücke teilen. In eine Suppenschüssel stellen, mit Öl, einer Prise Salz, etwas Pfeffer und ein bisschen gehackter Petersilie würzen und umrühren. Wenn man will, kann man ein paar Löffel Wasser dazugeben, um das Brot darin einzutauchen, oder acht geputzte, in Stückchen geschnittene, gesalzene Sardinen hinzufügen.





# I tagliolini IGP



*limone*



*olio*



*tagliolini*



*formaggio*

Quattro persone / Four people / Quatre personnes / Vier Personen

## Tagliolini al limone di Siracusa

### Ingredienti

400 gr di tagliolini all'uovo  
2 limoni di Siracusa  
Olio extravergine di oliva  
2 spicchi d'aglio  
Sale  
Pepe nero  
Formaggio stagionato da  
grattugiare (parmigiano o  
canestrato, più delicato o  
più forte, in base ai gusti)



Un primo piatto semplicissimo e sempre molto elegante. Grattugiate il parmigiano o il canestrato e la buccia dei limoni di Siracusa, facendo attenzione a non grattugiare anche l'albedo (la parte bianca del limone). In un largo tegame fate rosolare gli spicchi d'aglio interi, dopo averli leggermente schiacciati, in modo da eliminarli facilmente. Nel frattempo cuocete i tagliolini molto al dente, scolate e versate nel tegame. Aggiungete una spolverata di pepe nero, la buccia del limone e mantecate con il formaggio grattugiato aggiungendo per aiutarvi un paio di cucchiaini di acqua di cottura della pasta.



## Tagliolini with Siracusa Lemon

### Ingredients

*400 g tagliolini,  
freshly made with egg  
2 Siracusa Lemons  
Extra-virgin olive oil  
2 garlic cloves  
Salt  
Black pepper  
Hard seasoned cheese  
for grating (parmesan or  
canestrato, depending on  
availability)*



*olio*

A very simple primo piatto, yet always very elegant. Grate the parmesan (or canestrato) and the Siracusa lemon zest, taking care to avoid the white pith. In a large pan, brown the whole garlic cloves, having lightly crushed them. In the meantime, boil the tagliolini in well-salted water until it is “al dente”, drain it (but keep some of the water to one side), and add the pasta to the pan with the browned garlic. Add a twist of black pepper, the grated lemon zest and grated cheese, and a couple of spoonfuls of the water from the pasta. Stir to mix the ingredients, and serve.

## Tagliolini au citron de Syracuse



tagliolini

Une entrée très simple et toujours très élégante. Râpez le parmigiano ou le canestrato et la peau des citrons de Syracuse, en faisant attention à ne pas râper la partie blanche du citron. Dans une grande poêle faites rissoler les gousses d'ail entières, après les avoir légèrement écrasées, pour les éliminer facilement. Entre-temps, faites cuire les tagliolini pas trop cuits, égouttez et versez dans la poêle. Ajoutez un saupoudrage de poivre noir, la peau du citron et travaillez avec le fromage râpé, en ajoutant pour vous aider deux cuillers d'eau de cuisson des tagliolini.

### Ingrédients

*400 g de tagliolini frais  
à l'œuf  
2 citrons de Syracuse  
Huile extra-vierge  
d'olive  
2 gousses d'ail  
Sel  
Poivre noir  
Du fromage fait à  
râper (parmigiano ou  
canestrato, plus délicat  
ou plus fort, selon les  
goûts)*

## Tagliolini-Nudeln mit Syrakuser Zitronen

### Zutaten

400 g Tagliolini-  
Eiernudeln  
2 Syrakuser Zitronen  
Natives Olivenöl Extra  
2 Knoblauchzehen  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
Gereifter Käse zum  
Reiben (Parmesan  
oder Canestrato, feiner  
oder stärker, je nach  
Geschmack)



formaggio

Eine sehr einfache und immer elegante Vorspeise. Den Parmesan oder den Canestrato und die Schale der Syrakuser Zitronen reiben; dabei darauf achten, nicht auch die weiße Innenschicht der Zitronenschale mitzureiben. In einer breiten Pfanne die ganzen, leicht zerdrückten Knoblauchzehen anbräunen. In der Zwischenzeit die Tagliolini al dente kochen, abgießen und in die Pfanne schütten. Mit schwarzem Pfeffer bestäuben, die Zitronenschale dazugeben und mit dem geriebenen Käse verrühren; zur Erleichterung des Umrührens zwei Löffel Kochwasser der Nudeln dazugeben.



# Le sarde IGP



*limone*



*sarde*



*cipolla*



*pinoli*

Quattro persone / Four people / Quatre personnes / Vier Personen

## Sarde a beccafico in agrodolce di Limone di Siracusa

### Ingredienti

*16 sarde*  
*2 limoni di Siracusa*  
*1 cipolla*  
*Uvetta di Corinto*  
*Pinoli*  
*Prezzemolo*  
*1 cucchiaino di zucchero*  
*300 gr di mollica di pane*  
*Olio extravergine di oliva*  
*Pecorino grattugiato*  
*Sale*  
*Pepe*  
*Alloro*  
*Prezzemolo*

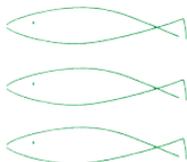


Squamate e diliscate le sarde lasciando i filetti uniti e la coda attaccata. Mettete in padella la cipolla tritata con acqua e olio per farla appassire. Quando l'acqua sarà evaporata, spegnete il fuoco e aggiungete l'uvetta, i pinoli, la scorza e il succo di un limone, il pangrattato, il prezzemolo e il pecorino grattugiato. Impastate il tutto regolando con acqua per rendere morbido il composto. Regolate di sale e pepe. Disponete le sarde su un piano e arrotolatevi dentro il composto dalla testa verso la coda, lasciando la coda libera. Sistemate in una teglia accostando le sarde una all'altra, inframmezzando con foglie di alloro. Spremete i limoni, scioglietevi lo zucchero ed emulsionate il composto con l'olio d'oliva. Infinite spennellate abbondantemente le sarde e gratinatele al forno per 10 minuti a 180°.



## Ingredients

16 sardines  
2 Siracusa Lemons  
1 onion  
10 g raisins  
10 g currants  
10 g pine nuts  
Parsley  
1 tablespoon sugar  
300 g breadcrumbs  
Extra virgin olive oil  
Grated pecorino  
Salt  
Pepper  
A handful of bay leaves



sarde

## Sardines “a beccafico” in sweet and sour Siracusa Lemon sauce

Gut, scale and bone the sardines, leaving the fillets and tail attached to each other. Chop the onion, put in a pan with some water and oil and lightly fry. When the water has evaporated, take it off the heat and add the currants, raisins, pine nuts, grated pecorino, zest and juice of one lemon, breadcrumbs, parsley and grated pecorino cheese. Knead the mixture into a thick, crumbly filling for the rolled sardines, using water as necessary to soften it and hold it together, and season with salt and pepper. Arrange the sardines on a tray, flesh uppermost, and spoon some of the filling mixture onto each one. Roll each sardine around the mixture, starting from the head, leaving the tail free. Place neatly in a baking dish, so they don't unroll, and push bay leaves in between them. Juice the other 2 lemons and mix with the sugar (using gentle heat if necessary to melt the sugar) and emulsify this with some olive oil. Generously brush this emulsion over the rolled sardines and bake them in the oven for 10 minutes at 180°.

## Sardines à becfigue à l'aigre-douce de citron de Syracuse

Écaillez et enlevez l'arête des sardines, en laissant les filets joints et la queue attachée. Mettez dans la poêle l'oignon haché avec de l'eau et de l'huile pour le faire sécher. Quand l'eau se sera évaporée, éteignez le feu et ajoutez le raisin sec, les pignons, la peau et le jus d'un citron, la chapelure, le persil et le fromage de brebis râpé. Mélangez le composé, en ajoutant de l'eau pour le rendre souple. Réglez de sel et de poivre. Disposez les sardines sur un plan et y roulez à l'intérieur le composé de la tête à la queue, en laissant la queue libre. Disposez dans un plat à rôti en approchant les sardines l'une de l'autre, alternées par des feuilles de laurier. Pressez le citron, y dissolvez le sucre et émulsionnez avec l'huile d'olive. Enfin badigeonnez abondamment les sardines et gratinez-les au four pendant 10 minutes à 180°.



*cipolla*

### Ingrédients

*16 sardines  
2 citrons de Syracuse  
Un oignon  
Raisin sec de Corinthe  
Pignons  
Persil  
1 cuiller de sucre  
300 g de chapelure  
Huile extra-vierge  
d'olive  
Fromage de brebis  
râpé  
Sel  
Poivre  
Laurier*

## Sardinen nach Beccafico-Art in süßsaurer Syrakuser Zitronensauce

### Zutaten

16 Sardinen  
2 Syrakuser Zitronen  
Eine Zwiebel  
Korinthen  
Pinienkerne  
Petersilie  
Ein Esslöffel Zucker  
300 g Brotkrume  
Natives Olivenöl Extra  
Geriebener Pecorino  
Salz  
Pfeffer  
Lorbeer



Die Sardinen abschuppen und entgräten und dabei die Filets nicht trennen und den Schwanz dran lassen. Den gehackten Zwiebel mit Wasser und Öl in eine Pfanne geben, um sie glasig braten zu lassen. Sobald das Wasser verdampft ist, die Rosinen, die Pinienkerne, die Schale und den Saft einer Zitrone, die Semmelbrösel, die Petersilie und den geriebenen Pecorino dazugeben. Alles kneten und mit Wasser regeln, damit die Mischung weich bleibt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sardinen auf eine Fläche stellen und die Mischung vom Kopf in Richtung Schwanz hineinrollen, und dabei den Schwanz freilassen. Die Sardinen nebeneinander, mit einem Lorbeerblatt dazwischen, in eine Ofenform stellen. Die Zitronen auspressen, den Zucker darin auflösen und die Mischung mit dem Olivenöl emulgieren. Schließlich die Sardinen mit dieser Mischung bepinseln und im Backofen für 10 Minuten bei 180°C gratinieren.



## Il formaggio IGP



foglie



formaggio



aglio



olio

Quattro persone / Four people / Quatre personnes / Vier Personen

## Formaggio alla piastra in foglie di Limone di Siracusa

### Ingredienti

400 gr di pecorino  
fresco o di  
caciocavallo fresco  
8 foglie di Limone  
2 spicchi d'aglio  
Olio extra vergine di  
oliva



foglie

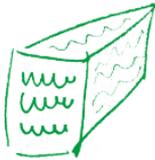
Lavate e asciugate bene le foglie dei limoni. Strofinare il formaggio con l'aglio, tagliatelo in quattro parti così da creare altrettante porzioni, da disporre fra due foglie. Mettetele sulla piastra ben calda per un minuto, ovvero il tempo sufficiente per aromatizzare il formaggio senza però farlo sciogliere troppo. Ripetete l'operazione adagiando il formaggio sull'altra foglia. Dividete nei piatti, riaprite le foglie e servite.



## Grilled cheese in Siracusa Lemon leaves

### Ingredients

400 g fresh pecorino or  
caciocavallo  
8 fresh lemon leaves  
2 cloves of garlic  
Extra-virgin olive oil



formaggio

Wash the lemon leaves well and leave to dry. Cut the cheese into four parts to create four servings. Cut the garlic cloves in half. Rub the cheese pieces with the garlic cloves and place each piece between two lemon leaves. Put the leaf parcels on a hot griddle pan, or under a hot grill, for a minute - long enough to flavour the cheese but not melt it too much. Open the leaves and serve.

## Fromage grillé entre deux feuilles de citron de Syracuse

Lavez et essuyez bien les feuilles de citron. Frottez le fromage avec l'ail, coupez-le en quatre parts pour créer autant de portions à disposer entre deux feuilles. Mettez-les sur le gril chaud pendant une minute, le temps suffisant pour aromatiser le fromage, mais sans le faire trop fondre. Répétez l'opération en couchant le fromage sur l'autre feuille. Disposez dans les plats, rouvrez les feuilles et servez.



aglio

### Ingrédients

400 g de fromage  
de brebis ou de  
caciocavallo frais  
8 feuilles de citron  
2 gousses d'ail  
Huile extra-vierge  
d'olive

## Käse auf der Platte in Zitronenblätter

### Zutaten

400 g frischer  
Pecorino oder frischer  
Caciocavallo  
8 Zitronenblätter  
Zwei Knoblauchzehen  
Natives Olivenöl Extra



olio

Die Zitronenblätter gut waschen und trocknen. Den Käse mit dem Knoblauch einreiben und in vier Teile für ebenso viele Portionen aufschneiden und jeweils zwischen zwei Blättern legen. Eine Minute lang auf die warme Platte stellen, das heißt so lange bis sich der Käse aromatisiert ohne zu viel zu schmelzen. Den Käse auf das andere Blatt betten und den Vorgang wiederholen. In die Teller verteilen, die Blätter öffnen und servieren.



## Il budino IGP



*limone*



*uova*



*burro*



*fragole*

Quattro persone / Four people / Quatre personnes / Vier Personen

## Budino al Limone di Siracusa

### Ingredienti

3 uova  
150 gr di zucchero  
semolato 50 grammi di  
burro  
Mezzo litro d'acqua  
80 gr di farina  
2 limoni di Siracusa  
12 grammi di colla di pesce  
4 foglie di menta  
8 fragole



*limone*

Portate a ebollizione l'acqua con la buccia dei limoni e il burro. Nel frattempo montate i tuorli con lo zucchero, aggiungendo la farina e l'acqua bollente. Continuate a mescolare per evitare la formazione di grumi. Mettete in acqua la colla di pesce per qualche minuto. Montate le chiare a neve. Aggiungete gli albumi montati, il succo di limone e la colla di pesce, ben strizzata, alla crema precedentemente preparata e lasciata a raffreddare, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Versate negli stampini e mettete in frigorifero per almeno 2 ore. Potete decorare il piatto con delle foglie di menta e fragole.



## Siracusa Lemon Pudding

### Ingredients

*3 eggs*  
*150 g caster sugar*  
*50 g butter*  
*Half litre of water*  
*80 g flour*  
*2 Siracusa lemons*  
*12 g isinglass or gelatin*  
*4 mint leaves*  
*8 strawberries*

Bring the water to the boil with the zest of the lemons and the butter. Whip the egg yolks with the sugar, adding the flour and then the boiled water. Keep on stirring to avoid lumps. Put the isinglass/gelatin in water for a few minutes. Whip the egg whites til they peak. Add the whipped egg whites, lemon juice and the isinglass, well-drained, to the mixture and leave to cool, stirring gently from bottom to top. Pour into ramekins and refrigerate for at least 2 hours. Use the strawberries and mint leaves as a garnish.



uova

## Crème renversée au citron de Syracuse

Portez à ébullition l'eau avec la peau des citrons et le beurre. Entre-temps, battez les jaunes d'œufs avec le sucre, en ajoutant la farine et l'eau bouillante. Continuez à mélanger, pour éviter la formation de grumeaux. Mettez dans l'eau la colle de poisson pendant quelques minutes. Battez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez les albumens battus en neige, le jus de citron et la colle de poisson, bien pressée, à la crème préparée précédemment et laissez refroidir, en mélangeant délicatement de bas en haut. Versez dans les moules et mettez au frigidaire pendant au moins 2 heures. Vous pouvez décorer le plat de quelques feuilles de menthe et de fraises.



*burro*

### Ingrédients

3 œufs  
150 g de sucre  
semoule  
50 g de beurre  
50 cl d'eau  
80 g de farine  
2 citrons de Syracuse  
12 g de colle de  
poisson  
4 feuilles de menthe  
8 fraises

## Syrakuser Zitronenpudding

### Zutaten

3 Eier  
150 g Kristallzucker  
50 g Butter  
500 ml Wasser  
80 g Mehl  
2 Syrakuser Zitronen  
12 g Gelatine  
4 Pfefferminzblätter  
8 Erdbeeren



fragole

Das Wasser mit den Zitronenschalen und der Butter zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Eidotter mit dem Zucker schlagen und Mehl und heißes Wasser dazugeben. Weiter rühren um die Bildung von Klumpen zu verhindern. Die Gelatine für ein paar Minuten in Wasser einweichen. Die Eiweiß zu Schnee schlagen. Die geschlagenen Eiweiß, den Zitronensaft und die gut ausgepresste Gelatine zur vorher vorbereiteten und abgekühlten Creme dazugeben; dabei immer sanft von unten nach oben rühren. In die Formen schütten und mindestens zwei Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren. Den Teller mit Pfefferminzblättern und Erdbeeren verzieren.



# Il salmoriglio IGP



*limone*



*aglio*



*origano*



*olio*

Quattro persone / Four people / Quatre personnes / Vier Personen

## Salmoriglio al Limone di Siracusa

### Ingredienti

*1 spicchio d'aglio*  
*Olio extra vergine di*  
*oliva*  
*Un rametto di origano*  
*Sale*  
*Pepe nero*  
*2 limoni di Siracusa*

Schiacciate l'aglio in una ciotola, aggiungete l'olio, l'origano, una macinata di pepe nero. Spremete a parte i limoni, eliminando i semi. Sciogliete il sale nel succo di limone e unite al resto degli ingredienti. Ideale per accompagnare carni e pesce arrosto.

## Siracusa Lemon Salmoriglio

### Ingredients

*1 clove of garlic*  
*Extra-virgin olive oil*  
*A sprig of oregano*  
*Salt*  
*Black pepper*  
*2 Siracusa lemons*

This condiment is typical of southern Italy. Crush the garlic in a bowl, add the oil, oregano, and ground black pepper. Separately, juice the lemons, discarding the pips. Dissolve the salt in the lemon juice and add the rest of ingredients. Ideal to accompany roast meats and fish.



## Salmoriglio au citron de Syracuse

### Ingrédients

*Une gousse d'ail*  
*Huile extra-vierge d'olive*  
*Un petit rameau d'origan*  
*Sel*  
*Poivre noir*  
*Deux citrons de Syracuse*

Écrasez l'ail dans une écuelle, ajoutez l'huile, l'origan, une mouture de poivre noir. À part pressez les citrons, en enlevant les pépins. Dissolvez le sel dans le jus de citron et joignez au reste des ingrédients. Idéal pour assaisonner des viandes et du poisson rôti.

## Syrakuser Salmoriglio

### Zutaten

*Eine Knoblauchzehe*  
*Natives Olivenöl Extra*  
*Ein Oreganozweiglein*  
*Salz*  
*Schwarzer Pfeffer*  
*Zwei Syrakuser Zitronen*

Den Knoblauch in einer Schüssel zerdrücken; Öl, Oregano und eine kleine Mahlmenge schwarzen Pfeffer dazugeben. Separat die Zitronen auspressen und die Samen entfernen. Den Salz im Zitronensaft auflösen und den anderen Zutaten hinzufügen. Ideal für gebratene Fleisch- und Fischgerichte.



# La vinaigrette IGP



*limone*



*olio*



*aceto*



*erba  
cipollina*

Quattro persone / Four people / Quatre personnes / Vier Personen

## Vinaigrette al Limone di Siracusa

### Ingredienti

*1 parte di aceto*  
*1 parte di olio*  
*1 parte di limone + sale*  
*Pepe*  
*Erba cipollina*

Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola, ed emulsionateli con una frusta. Consigliato per insalate e carni bianche.

## Siracusa Lemon Vinaigrette

### Ingredients

*1 part vinegar*  
*1 part extra-virgin olive oil*  
*1 part Siracusa lemon*  
*juice + salt*  
*Pepper*  
*Chives*

Put all ingredients in a bowl, and emulsify with a whisk or blender. Recommended for salads and white meats.



## Vinaigrette au citron de Syracuse

### Ingrédients

*1 part de vinaigre  
1 part d'huile  
1 part de citron + sel  
Poivre  
Ciboulette*

Mettez tous les ingrédients dans une écuelle et émulsionnez-les par un fouet. Indiquée pour des salades et des viandes blanches.

## Syrakuser Zitronen-Vinaigrette

### Zutaten

*1 Teil Essig  
1 Teil Öl  
1 Teil Zitrone + Salz  
Pfeffer  
Schnittlauch*

Alle Zutaten in eine Schüssel schütten und mit einem Schneebesen emulgieren. Für Salate und weißes Fleisch empfohlen.



Ricette eseguite da Giovanni Guarneri,  
Ristorante "Don Camillo", Siracusa

Consorzio di Tutela  
del Limone di Siracusa IGP

Viale Teracati, 39  
96100 Siracusa - Italia  
Tel./Fax +39 0931 38234  
E-mail [info@limonedisiracusa.org](mailto:info@limonedisiracusa.org)  
[www.limonedisiracusa.org](http://www.limonedisiracusa.org)

## Credits

**Text and Recipes:** Carmelo Maiorca  
**Photos:** Maria Vittoria Trovato  
Walter Silvestrini  
**Graphics and pagination:** Kalle Design  
**Printing:** Fratantonio Arti Grafiche  
**English translation:** Ross Andrews  
**German translation:** Attilius Lintner  
**French translation:** Giuseppe Peratoni  
**Editorial Coordination:** Gianluca Agati

