



INSALATA DI ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- Tre patate, due arance, un cetriolo, una cipolla piccola, 6 cucchiari d'olio d'oliva, sale e pepe.

Preparazione:

- Lessare le patate (con la buccia) in una casseruola d'acqua salata; sbuciarle ancora calde, affettarle e metterle in una insalatiera.
- Sbucciare a vivo le arance e ricavarne delle fette eliminando la pellicina bianca.
- Tritare la cipolla. Accomodare le fette sulle patate con la cipolla e il cetriolo affettato.
- Salare leggermente, pepare e versare l'olio.
- Decorare con fette d'arancia e servire.