



INSALATA DI ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 arance grosse, una cipolla, olive nere, 4 cucchiari d'olio extravergine d'oliva, una manciata di fiori di finocchio, sale e pepe.

Preparazione:

- Sbucciare a vivo le arance e affettarle; accomodarle sul piatto di portata.
- Affettare finissima la cipolla e metterla in una ciotola d'acqua fredda per venti minuti. Scolarla e asciugarla, e cospargerla sulle arance.
- Snocciolare le olive con l'apposito arnese e metterle sulle cipolle. Salare, pepare, versarci sopra l'olio d'oliva e il finocchio e tenere in fresco fino al momento di servire.