

[← TUTTE LE RICETTE](#)

# INSALATA DI ARANCE

20 MIN

FACILE

CONTORNO

## INGREDIENTI

- Sale q.b.
- Arance Tarocco di Sicilia 4
- Cipolle 1
- Olio Extra Vergine di Oliva q.b.
- Pepe q.b.
- Prezzemolo tritato 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

Con l'aiuto di un coltellino dalla lama molto affilata, pela le arance a vivo (cercando cioè di eliminare anche la parte bianca attorno ad ogni spicchio). Affettale e disponi i dischi ricavati su un piatto da portata, sovrapponendoli leggermente l'uno all'altro.

Affetta la cipolla ad anelli sottilissimi, sciacquali, asciugali e infine disponili sopra le arance.

Spolvera una bella manciata di prezzemolo tritato, correggi di sale e pepe e condisci con un buon olio extravergine di oliva.

Lascia riposare per almeno 10 minuti prima di servire.

### PER UN TOCCO IN PIÙ



L'olio Extra Vergine D.O.P. Val di Mazara accompagna, senza coprire, il profumo agrumato di questa insalata invernale.

CONDIVIDI

