

Insalatina di Puntarelle e Arance

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di puntarelle, 4 acciughe sotto sale, 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, 1 cucchiaino di aceto di vino bianco, 1 arancia, sale pepe.

Pulite le puntarelle togliendo le foglie esterne verdi e le basi dure; sfilate e tagliate i germogli a listarelle sottili. Mettetele a bagno in acqua molto fredda e lasciatele a mollo almeno un'ora. Nel frattempo sciacquate le acciughe per togliere tutto il sale, asciugatele e schiacciatele in una ciotola. Aggiungete l'olio, l'aceto, un



pizzico di sale e pepe, emulsionando il tutto con un cucchiaino. Tagliate al vivo l'arancia e ricavatene dei filetti da aggiungere alla fine della preparazione. Sgocciolate le puntarelle, mettetele in una insalatiera, aggiungete i filetti di arancia e condite con la salsa preparata. Per gustare al meglio questo piatto lasciate marinare almeno 20 minuti prima di servire.