

ANTIPASTI E SNACK

# Antipasto agli agrumi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 1 arancia
- grana in scaglie
- rugghetta
- 3-4 fette di bresaola.

## PREPARAZIONE

- 1 Dividere a metà un'arancia e svuotarla, fare la polpa a pezzettini eliminando i semi e le pellicine.



2 Preparare delle scaglie di grana.



3 Unire della rughetta alla polpa d'arancia.



4 Unire, ora, 3-4 fette di bresaola fatta a pezzetti e



5 le scaglie di grana.



- 6 Mescolare tutto e rimettere il composto così ottenuto nelle mezze arance vuote.  
Ecco il piatto pronto per essere servito.

