

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata con arance, sedano e porro

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



È sempre una buona idea realizzare un fresco contorno per i nostri ospiti. L'**insalata con arance, sedano e porro** è uno di questi! Questa ricetta non vi richiederà molto tempo per realizzarla, ma di certo vi permetterà di far gustare ai vostri ospiti un delizioso accompagnamento. Il gusto dolce dell'arancia si sposa perfettamente con quello deciso del sedano e con quello pungente del porro. Ecco che da questo mix di sapori nasce un piatto molto gradevole che di certo incontrerà anche il gusto dei vostri ospiti. Provate a realizzare questo piatto e fateci sapere se avete fatto varianti sugli ingredienti!

Se amate particolarmente le arance, vi consigliamo di realizzare la ricetta della [crostata all'arancia](#): favolosa!

INGREDIENTI

1 cespo di cavolo cinese (o altro tipo di insalata purchè sia croccante)
2 arance
2 coste di sedano verde
1 porro non troppo grosso
succo di 1 limone
poco olio di oliva extravergine di oliva
poco pepe grattugiato fresco.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta dell'insalata con arance, sedano e porro per prima cosa è necessario tagliare l'insalata a strisce sottili, quindi lavarla sotto l'acqua corrente e poi asciugarla. A questo punto sbucciare e pelare a vivo le arance.

Tagliate le coste di sedano ed il porro a rondelle fini, mettete tutto in una ciotola e mescolare.

Condite con il succo di limone, olio e una grattugiata di pepe.



CONSIGLIO

Potrei aggiungere anche un po' di scorza grattugiata di arancia?

Se è bio, certamente!

Al posto del porro che posso usare?

Puoi utilizzare della semplice cipolla, magari quella di Tropea che ben si sposa.

A cosa posso abbinarla?

Puoi abbinare l'insalata di arance ad una preparazione di pesce al forno ad esempio!