

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto agli agrumi

di: *bibi74*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 1 arancia
- grana in scaglie
- rughetta
- 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.

