

Insalata romana all'arancia

Scritto da
Sabato 26 Ottobre 2013 07:45 -

Ingredienti:

- 1 lattuga romana (o di altro tipo)
- 1 arancia
- 1 pizzico di sale
- 1/4 di cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaio di olio di oliva

Lavare l'insalata e tagliarla finemente. tagliare l'arancia in due, strizzare una metà e l'altra parte tagliarla a fettine. In una insalatiera mischiare sale, pepe, zucchero, cannella olio e succo di limone. Aggiungere l'insalata e le fette di arancia, Irrorare con il succo di arancia e servire freddo.

Per questo piatto le mie impressioni sono: nonostante lo zucchero che un pò mi faceva inorridire, il gusto è veramente, come dire.... esotico!!!! si può sostituire lo zucchero con dell'aceto di miele, per avere un gusto un po' più agrodolce, e non ci stanno male neanche delle fettine di cipolla rossa di tropea.