INSALATA DI AGRUMI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 arancia,
- 1 pompelmo rosa,
- 4 mandarini,
- 50 g di olive nere infornate,
- 50 g di pistacchi,
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine aromatizzato con dragoncello e maggiorana,
- 1 cucchiaino di prezzemolo,
- sale.

Snocciolare le olive e sminuzzarle.
Metterle in 1 ciotola con il prezzemolo tritato e l'olio aromatizzato.
Emulsionare ricavando 1 salsina.
Sbucciare gli agrumi, suddividerli in spicchi e poi in dadini e metterli in un'insalatiera.
Tostare i pistacchi sgusciati e tritarli; unirli agli agrumi, salare e condire con la salsina preparata.
Servire subito, poiché la vitamina c contenuta nella frutta si ossida rapidamente.