

## INSALATA DI RADICCHIO ROSSO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cespi di radicchio di Treviso,
- 2 arance,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Filtrate al colino il succo di due arance, emulsionatelo con quattro cucchiaini d'olio, sale e pepe a piacere.

Si possono aggiungere alcune gocce di limone per mitigare il gusto eventualmente troppo dolce delle arance.

Mondate e lavate i cespi di radicchio, asciugateli molto bene e suddivideteli in sottili spicchi.

Disponeteli in una ciotola e sopra versatevi a filo la salsa all'arancia, mescolate delicatamente e servite.

L'insolito accostamento agrodolce di questa insalata ne fa un contorno adatto al pesce lessato o ai bolliti misti di carne.