

Questo antipasto mi piace perché un'arancia e una carota in dispensa ci sono quasi sempre! Servitelo con un piatto di salame, qualche grissino, una mozzarella a fette e qualche oliva: e in tavola arriva subito un'aria di Sud.

Arance e carote



Ingredienti per 4 persone

200 g di carote pulire, pelare e tagliare a fiammiferi sottili oppure grattugiare con la grattugia a fori grossi.

3 cucchiaini d'olio d'oliva scaldare e stufare brevemente le carote.

la scorza di ½ arancia tagliata a strisciole sottilissime,

il succo di ½ arancia,

½ cucchiaino di succo di limone,

½ cucchiaino di zucchero,

sale e pepe: aggiungere, scaldare brevemente il tutto e insaporire con

peperoncino e

pepe verde essiccato. Togliere dal fuoco e lasciar marinare un po': deve risultare bello piccante!

2-3 arance pelare a vivo con il coltello (va eliminata anche la pellicina bianca) e tagliare a fette intere spesse 5-8 mm.

2 cucchiaini di semi di zucca e

½ cucchiaino di zucchero a velo tostare a secco in padella e far caramellare.

Per servire: Disporre su ogni piatto 3 fette d'arancia in cerchio e mettere al centro un mucchietto di carote.

Per decorare: i semi di zucca tostati.