



Insalata di arance **Ingredienti**

arance
finocchi
frutta secca o melagrana
olive o un'acciuga
olio evo
limone
sale
pepe

Quando ero piccola mi rifiutavo di assaggiare l'insalata di arance perché mi sembrava stranissimo preparare della frutta in insalata, ma anche e soprattutto perché mi metteva malinconia.

Da bambina, quando tutte le sere telefonavamo ai nonni per salutarli, un magone di stringeva intorno allo stomaco sentendoli dire che dopo una parca arancia a insalata e un po' di tv sarebbero andati a letto.

Non potevo e non volevo pensare che si concedessero così poco quando per noi davano il massimo, la consideravo una privazione troppo grande, un salto indietro nel passato per loro.

Diventando adulta e coltivando sempre la curiosità per la cucina ho trovato sempre più spesso sui blog di sfiziosi e interessanti abbinamenti di insalata di arance, ed ho voluto provare vincendo la malinconia, anzi ho trovato un modo per sentirmi vicini i nonni.

E dunque spesso preparo insalata di arance e finocchi, a cui aggiungo una nota croccante di frutta secca, o di melagrana, olive o una acciuga.

La cipolla no perché a mio marito non piace, ma molti giurano che ci sta benissimo.

Come condimento olio evo fresco di frantoio, limone, pepe e sale.

