



INSALATA DOLCEAMARA DI RADICCHIO

INGREDIENTI

- 1 radicchio
- 3 arance rosse
- 20 ml di succo di limone
- 60 ml di sciroppo di acero
- 1/2 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio
- 1 cucchiaio di olio e.v.o.
- 150 g di ricotta buona
- 20 g di pinoli tostati
- una manciata di chicchi di melograno
- sale e pepe nero

CURIOSITA'

Questa ricetta è ispirata da una ricetta di Ottolenghi, dove utilizza anche germogli rossi e altre foglie rosse, se volete provare. Lo chef riferisce di aver creato questa ricetta ispirata ai gesti d'amore, che, secondo lui, sono dolci e amari allo stesso tempo.

PROCEDURE

01

Con un coltellino pelate al vivo 2 arance, poi tagliate gli spicchi di polpa, senza la membrana che li racchiude, facendo cadere il succo in una ciotolina. Spremete le membrane e la buccia, aggiungete il succo della terza arancia fino ad ottenere 110 ml.

02

In un pentolino unite il succo di limone, quello di arancia, lo sciroppo di acero, un pizzico di sale e portate a leggero bollore. Lasciate che si riduca per circa 20' fino a che diventino 3 cucchiari di sciroppo denso. Passatelo in un colino, lasciate raffreddare e aggiungete l'acqua di arancio.

03

Lavate e asciugate il radicchio, fate dei pezzi grossolani, condite con olio, sale pepe. Impiattatelo, spargete sopra i pezzi d'arancia, la ricotta a cucchiaiate, lo sciroppo, i pinoli e i chicchi di melograno...buon appetito!