

ACQUASALA DI ARANCE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
6 persone			Nero di Troia Chardonnay delle Murge	

INGREDIENTI:	
1 litro	Acqua di fonte
4	Arance di Rodi Garganico
1	Cipolla rossa
8 fette	Pane di Monte Sant' Angelo rafferma
2 ciuffi	prezzemolo
	Sale, origano

PREPARAZIONE:

Tagliate le arance a fette sottili avendo cura di eliminare la buccia. Ponete le fette in un coccio di terracotta e ricopritele con acqua di fonte.

Aggiungete poi le cipolle tagliate a rondelle di piccole dimensioni, il sale, l'origano, le foglie di prezzemolo e un filo di olio extravergine, preferibilmente di ogliarola garganica.

Dopo aver mescolato il tutto, lasciate riposare per almeno due ore in frigorifero.

Si consuma poi intingendo fette di pane abbrustolito.