

Salade d'oranges sanguines

NBRE DE PERSONNES:4

TEMPS DE PRÉPARATION:5-10 Minutes

TEMPS DE CUISSON:Nul

INGRÉDIENTS:

- 4 grosses oranges sanguines pelées à vif et découpées en quartiers
- 4 feuilles de basilic frais découpées en julienne
- 1 petit oignon rouge épluché et émincé
- Poivre noir au moulin
- Pincée de sel marin, à souhait
- 4 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge Monti Iblei Filippo Berio
- Olives noires dénoyautées pour décorer

PRÉPARATION:

Mélanger les ingrédients dans un grand saladier et servir à température ambiante.

Décorer avec les olives noires dénoyautées et terminer en arrosant généreusement d'Huile d'Olive Extra Vierge Monti Iblei Filippo Berio.

ACCORD METS-VINS:

L'acidité, les arômes et la douceur de cette salade se marient à la perfection avec un vin délicat, léger et moelleux tel que l'Alcamo Bianco DOC de Palerme et Trapani.

LE SAVIEZ-VOUS:

L'orange est considérée comme l'un des produits-phare de la Sicile et la salade d'oranges sanguines est un plat d'origine très ancienne. Pour les Siciliens, elle a toujours constitué en effet un déjeuner idéal à déguster à l'ombre d'un oranger pendant la période de récolte : délicieux, économique et rapide à préparer. Cette merveilleuse salade colorée peut également être préparée à l'avance pour être consommée plus tard. Pour en apprécier toute la saveur, il est conseillé de la servir à température ambiante. Les oranges doivent être pelées à vif avec un couteau bien aiguisé et en acier inox pour éliminer la peau blanche.



À cuisiner avec: Monti Iblei Val Tellaro