

2-Antipasto di arance e cannellini

Autore: La cucina italiana 12/2006 pag.51

Ingredienti per 4 persone: Fagioli cannellini in scatola g 250 - un vasetto di yogurt mago da 125g - pistacchi sbucciati 40g - 2 arance - limone - erba cipollina - olio extravergine - sale - pepe

Sbucciate al vivo gli spicchi delle arance, uno a uno, eliminando la pellicina bianca. Disponeteli in un piatto da portata. Aggiungetevi i cannellini, sciacquati e ben sgocciolati. Cospargete con i pistacchi tritati. Mescolate lo yogurt con il succo filtrato di mezzo limone, 2 cucchiari di olio extravergine, sale, pepe e qualche filo di erba cipollina tagliuzzata. Servite l'antipasto con questa salsa.

www.francioni.info