

# Momenti di piacere con Brunos

## Insalata di sedanorapa e aglio orsino



15 minuti



4 porzioni

### Ingredienti

3 dl	di salsa per insalata all'aglio orsino Bruno's
1 grande	sedanorapa
2	arance sanguinelle
8	mini carote di diversi colori
2	fichi
50 g	di arachidi tostate
da 6 a 8	foglie di acetosa
1 manciata	di maggiorana e menta

Tempo di primavera, tempo di aglio orsino! Con la nostra squisita composizione a base di sedanorapa e aglio orsino date il benvenuto alla primavera sul piatto. L'aroma intenso del sedanorapa e dell'aglio orsino sono completati in modo raffinato dalla freschezza acidula delle arance sanguinelle, dalla dolcezza della carota e dalla ricchezza di sapori delle erbe aromatiche.

Il risultato: un saporito momento di piacere all'insegna della primavera.

### Preparazione

1. Sbucciare le arance con un coltello e tagliarle a dischi. 2. Lavare bene le mini carote e tagliarle a rondelle. 3. Lavare bene i fichi e tagliarli in quattro. 4. Sminuzzare le arachidi tostate. 5. Lavare bene e asciugare la maggiorana e la menta. Sfilacciare o tagliare le foglie a piacere. 6. Sbucciare il sedanorapa, grattugiarlo con una grattugia da rsti e farlo marinare con la salsa per insalata all'aglio orsino Bruno's. 7. Disporre su un piatto il sedanorapa marinato. Unire all'insalata di sedanorapa le arance sanguinelle, i fichi e la carota. Guarnire il piatto con le foglie di acetosa, la maggiorana e la menta. Alla fine versarvi sopra qualche goccia della salsa per insalata all'aglio orsino Bruno's.

**Buon appetito!**



brunosbest.ch