

# Arance alle olive

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 arance dolci e succose  
150 g olive nere snocciolate  
6 filetti d'acciughe sott'olio  
1 limone  
1/2 arancia (succo filtrato)  
olio d'oliva  
sale  
pepe

## Preparazione

Sbucciare al vivo le arance e 1/2 limone. Tagliarli a fettine ed eliminare la la pellicina bianca. Versare il succo di arancia e quello di limone rimasto nel frullatore, unire 4 cucchiaini di olio, 1 presa di sale e 1 di pepe e frullare. Disporre le fette di arancia su un piatto formando un anello, al centro sistemare le olive, i filetti d'acciughe e le fette di limone. Condire con la salsa.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>