



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Antipasto di arance***



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti** Tempo

Attrezzatura :

### **Ingredienti**

- Arance
- filetti di alici sott'olio o sotto sale
- olio extra vergine d'oliva
- sale

### **Preparazione Antipasto di arance**

#### **Passo 1.**

Lavate bene le arance e tagliatele in fette lasciando la scorza Mettetele in piatto da portata.

#### **Passo 2.**

Lavate le alici (se sono sotto dsale) e disponetene due filetti sopra ogni fetta d'arancia.

#### **Passo 3.**

Condite con l'olio e se le alici sono sott'olio aggiungete un pizzico di sale.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)