



L'ACQUASALE INVERNALE



Ingredienti

- 3 arance varietà “duretta o bionda del Gargano”
- 1 limone varietà “femminello del Gargano”
- 1 spicchio d’aglio
- 500 g pane di grano duro raffermo di altissima qualità
- 2 bicchieri di acqua bollente
- olio extravergine d’oliva di Coratina
- pepe, sale, prezzemolo, finocchietto rosso selvatico della Murgia.

Procedimento

- Peliamo a vivo arance e limone e tagliamoli a pezzi piccoli che metteremo qualche ora a macerare in una boule, conditi con olio, sale, prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio a fettine sottili a cui avremo precedentemente tolto l'anima centrale.
- Posizioniamo sui fondi dei piatti il pane raffermo leggermente tostato e tagliato a cubetti, condiamo con sale e una macinata di pepe fresco. Adagiamo un mestolo di composto di arance e limoni per ogni piatto
- Ora aggiungiamo una tazzina da caffè d'acqua bollente per ogni piatto, e completiamo con finocchietto selvatico finemente tritato, un paio di spicchi di arance e limone sempre pelati a vivo e una macinata di pepe