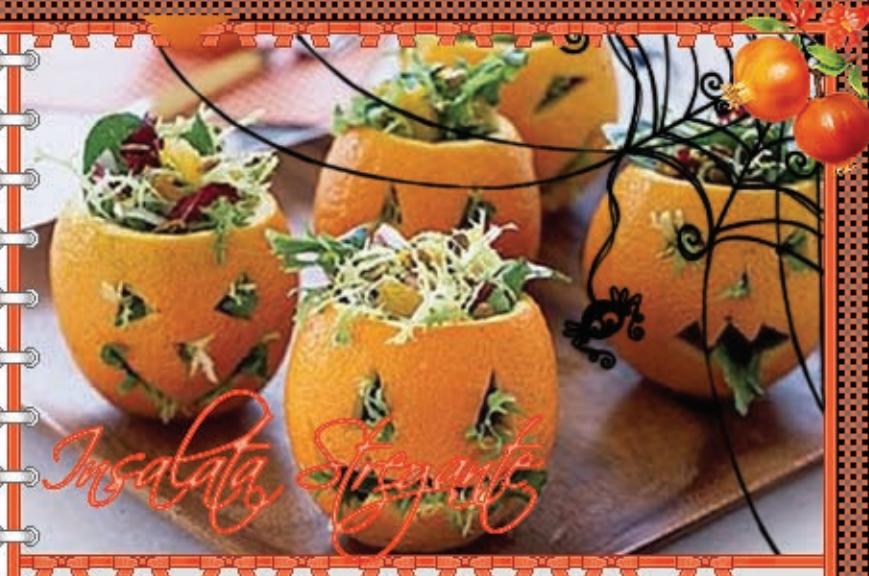


# Le Ricette di Fata Morgana



## Ingredienti

- 16 gamberoni surgelati
- 2 arance rosse
- 4 arance gialle
- succo di arance rosse
- insalata mista
- un cespo di indivia belga
- rucola
- salsa Worcester
- olio EVO
- sale
- pepe



## Insalata Strega

## Procedimento

- Tagliate le arance gialle, scavatele della polpa e intagliate la buccia come fareste per la zucca di halloween.
- Pelate al vivo le arance rosse, tagliatele a fette e dividete le fette a metà. Lavate e asciugate tutte le insalate. Scongelate i gamberi e scottateli in acqua bollente per 10 minuti.
- Emulsionate i dl di succo di arancia con altrettanto olio, sale e pepe e salsa Worcester a piacere. In una zuppiera, condite le insalate con questa salsa, aggiustate di sale e pepe.
- Disponete un po' di insalata dentro la buccia intagliata di ogni arancia gialla, intervallata da mezze fette di arancia, 4 gamberi, altre mezze fette di arancia e altra insalata. Chiudete con un po' di rucola e servite.

