



Recepta que ens envia la nostra amiga Carme Albareda

Amanida marroquina de taronja, pastanaga, olives i endívies

Preparació: 10-15 minuts

Ingredients (per 4-6 persones)

- 2 taronges Navel grans
- 175 g de pastanagues
- 8-10 olives verdes, desossades i tallades
- 1 endívia, esbrossada
- 2 cullerades de pinyons lleugerament torrats
- un polsim de canyella mòlta, per adornar

Per a l'amaniment:

- 2 cullerades de suc de llimona
- 5-6 cullerades de suc de taronja
- 1 cullerada de mel clara
- 2 culleradetes d'aigua de flor de taronger
- 1 culleradeta de canyella mòlta

Preparació

- 1- Pelar les taronges llevant-li tota la part blanca possible. Tallar-les horitzontalment en rodanxes molt fines. Tapar i ficar a la nevera.
- 2- Pelar les pastanagues i tallar-les en tires llargues o ratllades. Posar les pastanagues i les olives tallades en una font d'amanida.
- 3- Batre els ingredients de l'amaniment fins que estiguin ben barrejats. Reservant dues cullerades, abocar l'amaniment sobre les pastanagues i les olives i remoure fins que s'impregnin bé.
- 4- Disposar les rodanxes de taronja en una safata circular. Arrencar les fulles de l'endívia i posar-les al voltant de les taronges. Estendre per damunt les pastanagues i les olives i escampar sobre això els pinyons i un polsim de canyella. Finalment ruixar la resta de l'amaniment i servir-la.

