OLIO CUORE

# Insalata di orzo finocchi, arancia e salmone



## Ingredienti

- 200 g orzo lessato
- 1 finocchio
- 100 g salmone affumicato
- 3 cucchiai Olio Cuore
- 2 cespi indivia
- 1 arancia
- 20 g succo di limone
- qb sale

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 294.75 Kcal**
- **Grassi: 9.75 g**

## Preparazione

- Pelare l’arancia al vivo.



- In una ciotola versare il succo di limone e aggiungere **Olio di Mais Cuore**.
- Salare ed emulsionare con una forchetta.
- Mondare il finocchio eliminando le foglie più coriacee.



- Tagliare a julienne.



- Disporre nel piatto tutti gli ingredienti.

- Completare con la julienne di finocchi e decorare con la scorza di arancia.



- Condire l’antipasto con l’emulsione di **Olio di Mais Cuore**, succo di limone e sale e servire subito.



---

## La ricetta è stata preparata con:




**Olio di Mais**




**Sale Iposodico**