

5 ricette con l'arancia

Non solo spremute e succhi

Scoprite le ricette del nostro blog dove regna l'arancia con il suo sapore fresco e le sue mille proprietà.



In ogni piatto, il tocco da veri chef è l'**arancia**: è l'insegnamento che ci hanno dato gli chef stellati nei loro menu pensati per le festività natalizie. Ecco quindi un veloce ripasso di **cinque ricette da gourmet** dove l'arancia è usata in modo sapiente per aromatizzare e alleggerire ogni piatto.

1. [Rombo all'arancia e insalatiera di indivia belga](#)

È un nostro credo: **light** non significa necessariamente senza sapore. A dimostrarlo c'è questa ricetta dove il rombo, l'arancia, l'anice e la cipolla rossa faranno gioire le vostre papille gustative.

2. [Sovracoscia di cappone e salsa all'arancio](#)

Da un piatto a base di pesce passiamo a uno di carne con una ricetta dello chef stellato Emanuele Scarello. Un piatto sostanzioso ma ben bilanciato grazie alla presenza dell'arancia con la sua **naturale azione sgrassante**.

3. [Risotto allo zafferano](#)

Lo chef stellato Giancarlo Perbellini ha reinterpretato il classico risotto allo zafferano con l'**aggiunta aromatica dell'arancia** e dell'olio al finocchio.

4. [Sandwich di pandoro e frutta](#)

Ormai una costante del Natale è un panettone o un pandoro che avanza dai cenoni e dai pranzi con parenti e amici. Per fortuna la creatività del nostro chef Stefano Polato ci regala una ricetta facile e veloce per **riciclare un pandoro avanzato** usandolo come se fosse del pan di Spagna da bagnare con del succo d'arancia.

5. [Tagliolini integrali con pesto di pistacchi e agrumi](#)

Tra gli agrumi citati nel nome della ricetta c'è l'arancia, o meglio, il suo succo usato per una salsa ricca di **sapori mediterranei** anche grazie alla presenza dei pistacchi e del cedro.