



Vinaigrette al melograno (per insalate)



1 SALSIERA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

12 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

240K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

1 Melagrana e 1/2

5 cucchiaini di Aceto balsamico

150 ml di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe nero macinato

Preparazione

- Tagliate a metà le melagrane, sgranatene una metà e conservate i semini eliminando la parte bianca amara. Spremete le altre metà con uno spremiagrumi. Filtrate il succo con un colino e raccoglietelo in una ciotolina.
- Mescolate in una ciotola l'aceto e l'olio emulsionando con una frusta. Lavorate il composto fino a quando non avrà assunto una densità omogenea. Aggiungete il succo di melograno e mescolate nuovamente.
- Regolate con il sale e il pepe macinato al momento. Mescolate un'ultima volta e travasate nella salsiera.
- Aggiungete i chicchi di melograno nella salsa e lasciate insaporire per 30 minuti.