Insalata di Prugne della California, agrumi, kiwi e noci.

Porzioni: 6 persone

Preparazione: 20 min

Ingredienti:

Arilli di una melagrana circa ½ tazza
8 Prugne della California
60 g di formaggio cotija
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
Scorza e succo di un lime
Sale e pepe appena macinato
30 g di noci tostate tritate grossolanamente
5 rametti di menta
½ piccolo peperoncino
10 g di rucola
Sale in fiocchi



Preparazione:

Rimuovere la buccia e il nocciolo delle arance e dei pompelmi con un coltello affilato e affettarli a rondelle sottili. Sbucciare i kiwi e tagliarli a rondelle di 6 mm.
Distribuire la rucola su un piatto da portata, poi disporre gli agrumi, i kiwi e il formaggio. Condire con olio e succo di lime, salare e pepare a piacere. Aggiungere la scorza di lime, gli arilli di melograno, le noci tritate, la menta e il peperoncino.