



# GHIRLANDA DI NATALE CON COZZE MARINATE



# INGREDIENTI

1 confezione di Cozze Arbi 200 g  
¼ melagrana  
¼ radicchio tondo  
½ Insalata iceberg  
¼ mela rossa  
¼ pera  
il succo di un'arancia  
semi di sesamo, glassa di aceto balsamico qb  
qb cannella in polvere  
sale, pepe, olio evo qb



25'-30'

4



- 1 Decongeliamo le cozze e mettiamole in una ciotola con il succo di arancia, sale, pepe, olio e lasciamo marinare.
- 2 Laviamo e puliamo la frutta e la verdura, quindi tagliamo a pezzetti grossolani il radicchio e a strisciole la verza, tagliamo la pera e la mela a fettine senza privarle della buccia e immergiamole in una soluzione di acqua e limone per non farle ossidare, sgraniamo poi la melagrana.
- 3 Cuociamo in padella le cozze insieme alla loro marinatura con uno spicchio di aglio per 5 minuti facendo ritirare il sughetto, lasciamo poi raffreddare.



- 4 In un piatto circolare capiente disponiamo in maniera concentrica le foglie di radicchio ai bordi e mettiamo sopra l'insalata cercando di lasciare uno spazio vuoto al centro come se fosse una ghirlanda, aggiungiamo le fettine di mela e di pera e le cozze con il loro sughetto, versandolo in modo omogeneo sulla superficie dell'insalata, aggiungiamo i chicchi di melagrana e i semi di sesamo, quindi condiamo il tutto con sale, pepe, olio, la polvere di cannella e la glassa di aceto balsamico.

