

MAIALE – **INSALATA DI FRUTTA E VERDURA CON PORCHETTA CON [Sherazade](#)**



Maria Luisa Orlando, la mamma cuoca del blog "Profumo di casa mia", ricicla gli avanzi di maiale o porchetta accostandola con [Sherazade](#) e la destruttura aggiungendo anche tutti gli elementi che la compongono in versione fresca, per un'insalatona tutta naturale.

INGREDIENTI

- 4 fette Porchetta o Maiale cotto
- 1 Cavolfiore
- ½ Cipolla rossa di Tropea
- g 20 Uva Passa
- 2 Arance Vaniglia Ribeira
- 10 Pistacchi Bronte
- 5 Cucchiaini Olio extravergine di Oliva
- g 150+20 Aceto Balsamico
- q.b. Sale
- g 70 [Sherazade, Agrodolce di Cipolle Rosse](#)

PROCEDIMENTO

Ammollare le uvette in acqua calda.

Mondare, tagliare a cimette di cavolfiore e lessarle un litro di acqua con gr 150 aceto e un cucchiaino di sale.

Tostare leggermente i pistacchi.

Sistemare al centro nel piatto di portata le cimette di cavolfiore scolate, le arance pelate e tagliate al vivo e a dadini, la cipolla tagliata ad anelli, l'uvetta scolata, condire con sale, il resto dell'aceto aceto e olio. Circondare con le fette di porchetta o di maiale e condire con [Sherazade, Agrodolce di Cipolle Rosse](#).



30 min