

# Insalata svedese

Siamo a pochi giorni da Natale e un invito a cucinare da [Ikea](#) non avrebbe potuto essere più gradito. Il format del pomeriggio è uno solo, quello di **divertirsi improvvisando una ricetta svedese**. Beh, sapete tutti che di Svezia me ne intendo parecchio quindi non avevo proprio nessun timore, anzi, immaginavo già di destreggiarmi tra Kokosbollar e Cinnamon Buns. Invece. INVECE. Nella mia mystery box, preparata evidentemente “a mia insaputa”, ho trovato del blue cheese, del formaggio erborinato, e un mix di frutta secca. Tutte le altre amiche blogger avevano le famose polpette svedesi, fantastici waffle a forma di cuore e così via. Si è trattato – evidentemente – di un COMLOTTO! A quel punto non c’era più da divertirsi, **c’era da compiere un’impresa eroica!**



La buona notizia era che avrei potuto completare la ricetta con molti altri ingredienti. Ed ecco che ho pensato (ok, dai, lo ammetto, mi ha aiutata un po’ lo svedesissimo chef di Ikea David Johansson, quando ha visto il mio sguardo disperato che gridava “datemi le polpette!”) a cosa potesse stare bene con il formaggio. La risposta è apparsa subito semplice, **marmellata di arance e una riduzione di Glogg, il vino speziato svedese**. Più semplice di così! :)



Ed ecco allora anche per voi la ricetta di questa **insalata svedese** eroica che è sorprendentemente buona:

1 cespo di radicchio  
una manciata di mandorle e anacardi  
marmellata di arance  
blue cheese, formaggio erborinato  
vino speziato Glogg  
1 arancia, tagliata a spicchi  
crostini

Lavate e tagliate il radicchio e mettetelo in una ciotola. Iniziate a preparare la riduzione di Glogg mettendo una pentola sul fornello e versandoci dentro un paio di dita di vino. Aggiungete anche alcuni spicchi di arancia con la buccia e lasciate ridurre sul fuoco basso fino a che non sarà diventato leggermente più denso e ridotto di volume.

Prendete dei crostini e spalmateli con marmellata all’arancia. Scaldate su di una griglia il formaggio erborinato, posizionatelo sul crostino e versateci sopra la riduzione di Glogg.

Condite l’insalata con olio, sale, cospargete di frutta secca, decorate con fettine di arancia e posizionate i crostini con il formaggio.

La vostra insalata svedese eroica sarà davvero una piacevole scoperta!

