

## FINOCCHI AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 finocchi teneri,
- erba cipollina,
- 1 limone grande (succo),
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe bianco.

Tagliate i finocchi sottili sottili e lasciateli macerare nel succo del limone, passato al colino, per almeno mezz'ora. Al momento di servire aggiungete olio versato a filo, un pizzico di sale e uno di pepe. Cospargete d'erba cipollina tritata e servite. Un'insalata gradevolissima d'estate.