

FINOCCHI CON OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di finocchi teneri,
- 50 g di olive verdi,
- 50 g di olive nere,
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto,
- 3 carciofini sott'olio,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- 5 cucchiari di olio d'oliva,
- sale.

Mondare i finocchi e lessarli in acqua salata.

Scolarli ancora al dente.

Tritare un mazzetto di prezzemolo con le olive verdi snocciolate, i carciofini e i capperi; porre il trito in una ciotola e aggiungere la pasta d'acciughe, 1 cucchiaio di aceto di vino, 5 di olio e il sale.

Amalgamare bene la salsina.

Tagliare i finocchi a metà, disporli su un piatto da portata, irrorarli con la salsina e guarnire con le olive nere.