

INSALATA DI FINOCCHI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi bianchi e teneri,
- 10 cl di olio vergine d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- prezzemolo tritato,
- 50 g di olive verdi snocciolate,
- pepe appena macinato,
- sale.

Togliere ai finocchi le foglie più dure, lavarli e tagliarli a spicchi.

Passarli nell'affettaverdure in modo da ottenere delle sottili lamelle.

Porli poi in un'insalatiera e condirli con sale, pepe, olio e un cucchiaio di aceto.

Rigirarli con cura, cospargere con prezzemolo tritato e le olive a pezzetti.