

INSALATA DI FINOCCHI, CACIO E MIELE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 finocchi,
- 1/2 melagrana,
- 60 g di formaggio caciocavallo stagionato in scaglie,
- miele,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe,
- alcune gocce di succo di limone.

Lavare i finocchi e tagliarli in quarti, poi a fettine; disporli in una insalatiera ampia.

Ricoprirli con scaglie di caciocavallo.

Sgranare la 1/2 melagrana ed utilizzare parte dei grani per fare una emulsione con sale, pepe, olio, alcune gocce di succo di limone.

Condirvi i finocchi e rifinire con gocce di miele fuso e grani di melagrana.