

CONTORNI

# Insalata di verdure

Difficoltà 

Tempo richiesto  15 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Finocchio**

1 intero

**Carote**

2 intere

**Pecorino**

50 gr

**Cetriolo**

1 intero

**Ravanelli**

1 mazzetto

**Olio Extravergine d'oliva**

q.b.

**Peperone rosso**

1 intero

**Peperone giallo**

1 intero

**Sale e pepe**

q.b.

**Succo di un limone**

q.b.

## Descrizione

L'insalata è un piatto molto semplice e veloce da realizzare. Solitamente le ricette delle insalate possono tornare utili per un contorno, ma possono essere anche dei piatti unici sfiziosi per un pranzo veloce dal gusto leggero, perfetto ad esempio per la pausa pranzo in ufficio. Oggi prepareremo una deliziosa insalata con tante verdure fresche ed il pecorino riserva nera cademartori tagliato a sfoglie che donerà all'insalata tutto un altro gusto!

Per preparare l'insalata di verdure cominciate lavando e pulendo bene il finocchio: eliminate le parti più fibrose e dure, poi affettatelo molto finemente. Pulite e affettate a rondelle molto sottili le zucchine, le carote e il sedano. Sbucciate il cetriolo e tagliatelo a rondelle non troppo spesse. Lavate i ravanelli e affettateli nel senso della larghezza.

Pulite i peperoni tagliandoli prima a metà e togliendo semi e filamenti bianchi, poi riduceteli a striscioline sottili. Mettete tutte le verdure tagliate in una capiente insalatiera e conditele con l'olio, il succo del limone e il pepe. Aggiustate di sale. Ed ecco l'ultimo tocco: prendete il Pecorino Riserva Nera Cademartori e grattugiatelo a scaglie grosse sopra l'insalata di verdure.

Buon appetito!