

## CONTORNI

# Insalata di finocchi

Difficoltà 

Tempo richiesto  15 min

## Ingredienti (per 2 persone)

### Caciotta Cademartori

100 gr

### Finocchio

1 grosso

### Limone

1 intero

### Olio extravergine d'oliva

2 cucchiari

### Sale e pepe

q.b.

## Descrizione

L'insalata di finocchi è un contorno molto fresco e gustoso, perfetto per accompagnare un secondo piatto estivo. Quando i finocchi sono freschi di stagione sono davvero molto deliziosi se aggiunti ad un'insalata di verdure miste o se consumati da soli. La ricetta che vedremo prevede l'utilizzo dei soli finocchi e della Caciotta Cademartori per un piatto unico e sfizioso. Per preparare l'insalata di finocchi, pulite il finocchio privandolo dalle parti verdi e lavatelo sotto l'acqua corrente fresca. Affettate molto finemente il finocchio.

In una ciotola mettete l'olio, il succo del limone, un pizzico di sale, una grattata di pepe fresco e montate bene la salsa con una frusta. Tuffate il finocchio nella salsa al limone e mescolate in modo da insaporirne tutte le parti. Tagliate a cubetti la Caciotta Cademartori. In un piatto disponete un letto di finocchi affettati e sopra poneteci i cubetti di Caciotta Cademartori.

Date ancora un giro di olio extravergine di oliva e una grattata di pepe fresco macinato al momento più qualche scorzetta di buccia di limone grattugiata. Ora potete servire questa deliziosa insalata di finocchi.