

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di sedano e finocchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Qualche foglia di lattuga
qualche foglia di radicchio rosso trevigiano
2 finocchi
4 cuori di sedano bianco
1 carota
4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
aceto rosso
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavare e asciugare delicatamente le foglie di lattuga e di radicchio e disporle a corolla in un piatto fondo. Lavare i cuori di sedano e i finocchi e asciugarli; tagliare i primi a fette sottilissime e i secondi a lamelle quasi trasparenti.

In una terrina sbattere l'olio d'oliva, un po' d'aceto e qualche pizzico di sale e di pepe macinato al momento. Riunire in una insalatiera il sedano, i finocchi e la carota lavata,

asciugata e grattugiata, condire con la salsetta e mescolare.

2 Stendere queste verdure condite sul letto di foglie di lattuga e di radicchio.