

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Contorno Di Novembre

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 2 finocchi
- 300 g cavolo cappuccio
- 6 pomodori secchi sott'olio
- 2 filetti d'acciughe
- 10 olive verdi
- 1/2 spicchio d'aglio
- 6 cucchiari olio d'oliva
- 2 cucchiari d'aceto di vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Mondare, lavare ed asciugare i finocchi ed il cavolo. Affettare sottilmente i finocchi e tagliare a julienne il cavolo. Mettere le verdure in un'insalatiera, unire le olive snocciolate tagliate a rondelle e i pomodori a pezzetti.
- 2 In un tegamino scaldare 6 cucchiari di olio e farvi imbiondire l'aglio tritato e sciogliere le

acciughe, unire 2 cucchiari di aceto e farlo evaporare. Versare la salsina sull'insalata e servire.