

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Insalata di sedano e finocchi

di: *Cookaround*

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 cucchiari 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.