



RICETTA: INSALATA DI FINOCCHI AL GORGONZOLA



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Fragante
Difficoltà: Facile
Tempo di preparazione: 10 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 2 finocchi teneri
- 60 g di gorgonzola cremoso
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 12 gherigli di noce
- 1 cucchiaino di aceto bianco
- 2 cucchiaini di succo di limone
- sale

Preparazione:



Monda i finocchi eliminando le barbe e le parti dure (1), lavalvi, tagliali a fettine molto sottili (2) e sistemali in una ciotola. Mescola il succo di limone con l'aceto (3).



Lavora con il gorgonzola (4) e emulsiona con l'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (5) in modo da ottenere una salsina morbida e omogenea. Versa la salsa sui finocchi (6) e mescola bene. Aggiungi i gherigli di noce sminuzzati e servi.

Olio consigliato:

