



RICETTA: FINOCCHI AL TRITO GUSTOSO



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Fragante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 2 finocchi freschi
- 20 g di capperi
- 2 cetriolini
- 4 cipolline sott'aceto
- 2 falde di peperone sott'aceto
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 2 cucchiaini d'aceto
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Fragante

Preparazione:



Elimina la parte verde dei finocchi (1) e tagliali in 4 parti. Lavali e cuocili al vapore nell'apposito cestello per circa 20 minuti (2). Metti nel mixer capperi, cetriolini, cipolline, peperoni pasta di acciughe (3),



aggiungi il prezzemolo, l'aceto e l'olio (4). Trita, regola di sale e pepe (5). Scola i finocchi al dente, disponili su un piatto di portata, distribuiscici sopra la salsa (6). Servili a piacere caldi o freddi.