

INSALATA CALDA DI CANNELLINI E FINOCCHI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fagioli cannellini,
- 2 finocchi,
- 1/2 limone,
- prezzemolo tritato,
- 50 g di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 2 spicchi di aglio,
- peperoncino,
- aceto balsamico.

Cuocere i fagioli dopo una notte in ammollo.

Mondare i finocchi, metterli in acqua acidulata, scolarli e tagliarli a fettine.

Brasare per 10 minuti i fagioli cotti in olio, aglio e peperoncino, bagnando con un po' d'acqua di cottura.

In una insalatiera unire ai finocchi i fagioli ancora caldi, aggiustare di sale, condire con aceto e prezzemolo tritato.