

INSALATA DI FINOCCHI E MELAGRANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di finocchi,
- 1 melagrana,
- 50 g di olio d'oliva extra-vergine,
- aceto di mele,
- sale,
- pepe.

Pulire i finocchi eliminando le foglie esterne che risultano più dure, immergerli in acqua acidulata, scolarli e tagliarli in quarti quindi in fettine; condirli con una emulsione di olio, aceto di mele, sale e pepe.

Farli insaporire.

Disporli in un piatto di servizio e decorarli con i chicchi di melagrana.