

INSALATA DI FINOCCHI AL CEDRO



Un'insalata con un accostamento di sapori molto originale, gustosa e saziante, ma allo stesso tempo incredibilmente facile e veloce. Può essere accompagnata con pane integrale croccante o i wasa.

Preparazione:

Tagliare il finocchio a fettine sottilissime. Aggiungere le olive ben sgocciolate e poi le mandorle, spezzettate grossolanamente (oppure se si preferisce in scaglie). Lavare bene il cedro e grattugiare un po' di buccia. Spremerlo e condire l'insalata col succo e la buccia grattata. Opzionalmente, aggiungere sale iodato o salsa di soia.

Buon appetito!

Ingredienti per 2 persone:

- 2 finocchi
- una manciata di mandorle
- olive taggiasche in quantità a piacere
- 1 cedro (succo e buccia)
- sale iodato o salsa di soia (opzionale)