



Insalata di finocchi, arance, feta e olive verdi

Ingredienti:

- 100g di Olive Olivoli snocciolate Saclà
- 2 finocchi
- 3 arance
- 100 g di feta greca
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 3 cucchiaini olio extra vergine di oliva
- sale q.b.
- pepe q.b.

Preparazione:



- Pulite i finocchi togliendo le foglie più esterne e i gambi. Lavateli, asciugateli e tagliateli a fette molto sottili, eventualmente con l'aiuto di una mandolina.
- Sbucciate 2 arance, eliminando le estremità e la parte bianca amarognola della buccia. Tagliatele a fette sottili e quindi a triangoli. Spremete il succo della terza arancia. Versatelo in una ciotola e aggiungete 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, una presa di sale e una macinata di pepe. Emulsionate il tutto con una forchetta.
- In una ciotola capiente unite i finocchi, le arance, le olive e i semi di finocchio. Quindi versate l'emulsione di succo di arancia e mescolate delicatamente per insaporire gli ingredienti. Servite l'insalata nei piatti e sbriciolatevi sopra la feta. Servite con un calice di Greco di Tufo e ... buon appetito!