

Crudità di finocchi in salsa agli agrumi



Oggi vi proponiamo un piatto fresco, sano e veloce per affrontare al meglio questa caldissima estate senza rinunciare al gusto: crudità di finocchi in salsa agli agrumi.

Un'idea alternativa alla solita insalata, che unisce la cremosità della salsa alla croccantezza del finocchio!

Ingredienti per 2 persone

1 finocchio (2 se sono piccoli)

succo di 1 arancia

succo di 1 pompelmo rosso

succo di 1/2 limone

4 cucchiaini di maionese

1 goccia di aceto balsamico

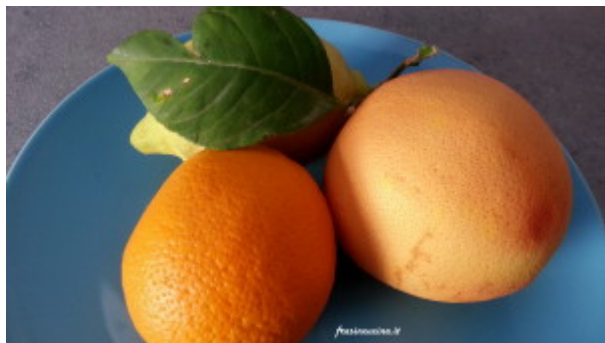
olio evo

finocchietto selvatico per decorare

Preparazione

Lavate il finocchio, privatelo delle sue barbette e tagliatelo a fettine spesse qualche millimetro. Posizionate le fette di finocchio sul piatto da portata e condite con olio evo.

Nel frattempo preparate la salsa agli agrumi.



Spremete un'arancia, un pompelmo rosso e 1/2 limone, filtrate i succhi dei tre agrumi e mescolateli insieme. In una ciotola mettete 4 cucchiaini di maionese, aggiungete una goccia di aceto balsamico e mescolate. Diluite la maionese aggiungendo il succo dei tre frutti, versandolo a filo in modo da regolare la densità e il sapore della salsa.

Cospargete i finocchi con la salsa agli agrumi e decorate con qualche rametto di finocchietto selvatico. In alternativa, potete decorare con le barbette del finocchio stesso.



In pochi minuti la vostra crudità sarà pronta, senza accendere i fornelli!

Conservate in frigorifero fino al momento di servire.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)