



Insalata piemontese

[Del 06/11/2002 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Insalate &...](#)]

Ingredienti: 4 persone: 1 piccolo sedano bianco tenerissimo, 2 piccoli finocchi, 2 carote, 1 fetta di fontina di circa 50 g, succo di limone, olio, sale, pepe.

Dopo aver ben lavato i gambi del sedano, i finocchi e le carote, tagliateli a fettine e bastoncini. Mettete le verdure in una insalatiera e conditele con sale, pepe un filo di olio di oliva e una spruzzata di succo di limone. Mescolate e aggiungete la fontina tagliata a dadini. Mescolate ancora molto delicatamente e tenete al fresco fino al momento di servire. A piacere si può condire con un pò di maionese.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]