



## Salade croquante avec Salamezzo con Pepe Valle Maggia

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 Salametti con Pepe valle Maggia
- 4 petit fenouil
- 4 carotte
- 4 concombre
- 8 pieds de céleri-branche
- 4 touffe de fenouil ou d'autres herbes aromatiques de votre choix (menthe, basilic)
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. vinaigre de pomme
- à v. jus de citron
- à v. sel et poivre

### Préparation

1. Éplucher les carottes et les concombres.
2. Laver tous les légumes et les couper en fines tranches.
3. Éplucher le Salamezzo con Pepe Valle Maggia, les couper en biais et les tailler en bâtonnets.
4. Mettre les légumes dans un bol, les mélanger et ajouter les bâtonnets de salamezzo.
5. Préparer la vinaigrette en mélangeant dans un bol 80 ml d'huile d'olive extra vierge, 2 cuillères à soupe de vinaigre de pomme, 2 cuillères à soupe de jus de citron, du sel et du poivre.
6. Assaisonner la salade, la garnir de fenouil et servir.
7. Comme alternative, remplacer le fenouil par des barbes de fenouil ou le remplacer par de la menthe, du basilic ou même les feuilles du cœur de céleri.