



## Insalata croccante con Salametto con Pepe Valle Maggia

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 Salametti con Pepe valle Maggia
- 4 piccoli finocchi
- 4 carote
- 4 cetriolo
- 8 coste tenere di sedano
- 4 un ciuffo di finocchietto o di altre erbe aromatiche a scelta (menta, basilico)
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. aceto di mele
- q.b. succo di limone
- q.b. sale e pepe

### Preparazione

1. Spuntare e pelare le carote e i cetrioli.
2. Lavare tutte le verdure e affettarle finemente.
3. Pelare i Salametti con Pepe Valle Maggia, affettare di sbieco e tagliare a bastoncini.
4. Quindi, riunire le verdure in una ciotola, mescolarle e aggiungere i bastoncini di salametto.
5. Preparare il condimento mescolando in una ciotola 80 ml di olio extravergine di oliva, 2 cucchiaini di aceto di mele, 2 cucchiaini di succo di limone, sale e pepe.
6. Condire l'insalata, guarnire col finocchietto e servire.
7. Si può sostituire il finocchietto con le barbine dei finocchi o sostituirlo con menta, basilico o anche con le foglie del cuore del sedano.