



La collezione Verona incontra  
la cucina vegetariana

## *Insalata di arance e finocchi*

### INGREDIENTI per 4 persone

Preparazione 15'

- 4 arance
- 2 finocchi
- 2 cucchiaini di olio  
extra vergine di oliva
- sale e pepe

### ESECUZIONE

Pulire bene i finocchi, privandoli delle foglie esterne più dure. Tagliarli nel senso della lunghezza e affettarli finemente.

In una ciotola far marinare per pochi minuti i finocchi con il sale e l'olio extra vergine di oliva.

Nel frattempo sbucciare le arance al vivo, tagliando il frutto a spicchi; eseguire l'operazione sopra una ciotola, in modo da recuperare il succo che ne fuoriesce. Servire i finocchi con gli spicchi d'arancia adagiati sopra e condire con il succo d'arancia emulsionato con l'olio della marinatura dei finocchi.

### Collezione Verona – produzione Ballarini 2013

L'alto spessore dell'alluminio e il rivestimento antiaderente rinforzato al titanio sono plus apprezzati da un pubblico particolarmente qualificato. La colorazione scura e l'impugnatura in lucido acciaio sono aspetti non trascurabili da un consumatore esigente anche dal punto di vista estetico.