



## ***Insalata di polpo e finocchi***



### **Ingredienti per 4 persone**

1000 g	Polpo già lessato
20 g	Bottarga in un solo pezzo
n° 6	Cucchiari di olio extravergine d'oliva
n° 2	Finocchi
n° 1	Lime
q.b.	Sale
q.b.	Pepe rosa in salamoia

### **Preparazione**

1. Tagliate la bottarga a fettine sottilissime.
2. Metterle in un piatto e condirle con l'olio, il succo di mezzo lime, un pizzico di sale e qualche grano pepe sgocciolato e schiacciato con una forchetta.
3. Pulire i finocchi ed affettarli sottili; tagliare il polpo a pezzettini.
4. Aggiungere entrambi gli ingredienti alla bottarga, mescolare delicatamente, completare il piatto con il mezzo lime rimasto, tagliato a spicchi, e servire come antipasto.