

TESTATA: Oggi.it
DATA: 22.01.2013
OGGETTO: Dadolata di finocchi con Quartirolo Lombardo



GIOCA E VINCI CON NOI
Il grande concorso di OGGI è tornato: in palio per te oltre 800 premi delle Grandi Marche!

OGGI

SCOPRI DI PIÙ
Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci



ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA BENESSERE CUCINA OROSCOPO VIDEO POSTA

CUCINA | RICETTE

Dadolata di finocchi con quartirolo

Piatto unico a base di finocchi e quartirolo, veloce da preparare e adatto ad ogni stagione.

di [raffaellacagnazzo](#)



Condividi



Piatti Unici



Da 0 a 30 Minuti



Facile

250 kcal

Circa a porzione*



IL SET PIETRA NATURA COMPACT

Scopri le pentole pratiche, belle e resistenti come la pietra! In edicola con Oggi

SCOPRI ALTRE RICETTE

Vuoi trovare altre ricette simili a questa?

Prova con: [finocchi](#), [formaggio](#), [quartirolo](#), [verdure](#).

PREPARAZIONE

Iniziamo dalla salsa: tritate cetriolo e cipolla (non sbucciate il cetriolo!) e strizzateli bene con le mani. Sbattete in una ciotola lo yogurt con il trito, aggiungete l'olio extravergine e un cucchiaino di aceto di mele. Ecco, la salsa è pronta. Conservatela in frigorifero fino al momento di condire l'insalata.

Procedete così: tritate le olive nere e tagliate a cubetti i finocchi e il quartirolo. Ora riunite tutto in una ciotola e mescolate tra loro i due tipi di bianchi quadrotti con il trito di olive. Impiattate utilizzando un coppapasta, disponendo sul fondo del piatto un po' di barbabietola a julienne condita con il succo di 1 limone a testa. Lasciate nel coppapasta fino al momento di servire.

Condite con la salsa di yogurt, cipolla e cetriolo. È strabuona. Provatela!

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e ▼

- finocchi 300 gr
- olive nere 3 manciate
- cetriolo 1
- aceto di mele 1 cucchiaino
- limoni 4
- olio extravergine di oliva 4 cucchiai
- cipolla 1
- barbabietola tagliata a julienne 1 bustina
- formaggio quartirolo lombardo 200 gr
- yogurt greco 0% di grassi 200 gr

STAGIONE

Tutte le Stagioni

 [Invia la lista per mail](#)

 [Stampa](#)

 [Scarica PDF](#)

Marco Bianchi

Credits: Ricetta tratta da "I magnifici 20", Un anno in cucina con Marco Bianchi (Ponte alle Grazie, 2012)

*L'apporto calorico è stato calcolato in collaborazione con **QB ricette**

LINK: <http://www.oggi.it/cucina/ricetta/dadolata-di-finocchi-con-quartiolo/>