

Finocchi gratinati

Ingredienti

Per 4 persone

- 4 finocchi grandi
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- mollica di pane
- sale e pepe bianco



Preparazione: asportare le foglie esterne dei finocchi, lavarli e tagliarli a fette longitudinali dello spessore di circa 1 cm. Scottarle in acqua bollente salata. Servendosi di una scolapasta trasferite i finocchi senza scolarle troppo in una pirofila. In una ciotola mescolare la mollica con sale, aglio a pezzetti, prezzemolo tritato e una macinata di pepe. Aggiungere un filo d'olio e amalgamare. Cospargere i finocchi con questo composto, irrorare con un filo d'olio e infornare a 200 gradi per 20 minuti