

# FINOCCHI AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 finocchi,
- 1 tazza di besciamella,
- 80 g di formaggio gorgonzola dolce,
- 1 cucchiaio di panna,
- sale,
- 1 pizzico di pepe nero.

Tagliate verticalmente in due i finocchi, metteteli in una pentola, copritele di acqua, salate, portate a cottura per circa venti minuti, scolateli.

Preparate la besciamella diluitela con un po' d'acqua di cottura dei finocchi, fate scaldare, ritirate dal fuoco, unite il gorgonzola a pezzetti, mescolate.

Dovete ottenere una crema morbida, amalgamate la panna, fate scaldare ancora.

Sistamate i finocchi sul piatto da portata, copriteli con la salsa, cospargete con un pizzico di pepe nero e servite.