

FINOCCHI AL GRATIN 1

Ingredienti per 4 persone:

- 5 finocchi,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 25 g di burro.

Per la besciamella:

- 50 g di farina,
- 50 g di burro,
- 50 cl di latte,
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano,
- sale,
- noce moscata,
- pepe.

Lessare i finocchi in acqua leggermente salata, non cuocerli completamente, scolarli e tagliarli a fette.

Metterli poi ad insaporire in una padella con il burro.

Nel frattempo fare la besciamella poi aggiungere parmigiano.

Una volta pronto il tutto fare uno strato di finocchi e uno di besciamella, finire con il parmigiano e infornare.