

## FINOCCHI AL GRATIN 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di finocchi,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- pangrattato,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 40 g di burro,
- sale.

Per la besciamella:

- 40 g di burro,
- 40 g di farina bianca,
- 50 cl di latte,
- sale,
- pepe.

Lavate i finocchi, mondateli e incideteli a croce sul fondo; immergeteli poi in una pentola con abbondante acqua bollente salata e fateli cuocere per 20-25 minuti; quindi scolateli bene e lasciateli raffreddare.

Nel frattempo lavate il prezzemolo, mondatelo e tritatelo.

Ponete il burro sul fuoco in una teglia adatta anche alla cottura in forno; appena sarà fuso, unitevi i finocchi, tagliati eventualmente a metà, e lasciateli insaporire per 10 minuti circa, a fuoco basso e a recipiente coperto.

A fine cottura regolate di sale e spolverizzate con il prezzemolo tritato.

Preparate intanto la besciamella: ponete il burro in una casseruolina, fatelo fondere su fuoco basso e unitevi a pioggia la farina, mescolando fino a quando si sardi formata una crema omogenea; poi amalgamatevi a poco a poco il latte, insaporite con sale e pepe e fate cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti.

Spolverizzate i finocchi con il pangrattato e il parmigiano grattugiato, ricopriteli con la besciamella e ponete in forno caldo a 180° C per 10-12 minuti, fino a quando si sarà formata sulla superficie una crosticina dorata.

Servite in tavola caldo.