

FINOCCHI AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi tondi,
- 1 bicchiere di latte intero,
- 30 g di burro,
- prezzemolo,
- 1/2 dado,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Mondare i finocchi e tagliare ognuno di essi in 4 spicchi.

Mettere i finocchi in pentola con il latte, il burro e il dado sbriciolato.

Coprire e portare a cottura. Se la preparazione si asciugasse troppo unire un po' di acqua calda.

Infine aggiungere il prezzemolo tritato e controllare il sale.

Spolverizzare con il parmigiano, mescolare e servire subito.