

FINOCCHI AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi,
- 600 g di pomodori pelati,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 1/2 cipolla,
- 1 foglia di salvia,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 pizzico di origano,
- 30 g di burro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Dividere i finocchi a spicchi, cuocerli in acqua salata per 5 minuti e scolarli.
Rosolare aglio e cipolla tritati in olio e burro, unire salvia, rosmarino e origano tritati finemente.
Far insaporire, unire i pomodori passati e cuocere per 15 minuti circa.
Aggiungere i finocchi, mescolare e servire.