

FINOCCHI AL PROVOLONE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi,
- 100 g di formaggio provolone piccante,
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe bianco,
- pangrattato,
- olio d'oliva extra-vergine.

Lessare per 15 minuti in acqua salata i finocchi mondati, lavati e divisi a metà.

Dopo averli scolati aprirli leggermente e farcirli con fettine sottili di provolone, quindi adagiarli in una pirofila unta con la metà rivolta verso l'alto.

Rifinire con olio a filo.

Cospargerli di grana e pangrattato e gratinare in forno.