

FINOCCHI ALLA DIAVOLA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi,
- 4 acciughe sotto sale,
- 1 limone,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- 1 punta di senape,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite i finocchi, tagliateli a spicchi.

Lavate, diliscate le acciughe e lasciatele sciogliere in un tegame con mezzo bicchiere d'olio.

Aggiungete i finocchi, spruzzateli con un cucchiaio d'aceto nel quale avete sciolto una punta di senape, salate e pepate.

Coprite e cuocete a fuoco molto basso.

Mescolate spesso e aggiungete acqua se fosse necessario.

A cottura ultimata disponete i finocchi sul piatto da portata.

Diluite il fondo di cottura con il succo del limone filtrato al colino, mescolate con cura, lasciate addensare e poi versate la salsa a filo sui finocchi che devono essere serviti caldi.