

FINOCCHI ALLA DIAVOLA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi,
- 6 filetti d'acciughe sott'olio,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- 1 cucchiaino di senape,
- 1 limone,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva.

Mondare i finocchi e tagliarli a spicchi.

Sciogliere i filetti d'acciuga in 6 cucchiaini di olio, unire i finocchi, sale, 1 cucchiaio di aceto nel quale è stato diluito 1 cucchiaino di senape, 1 mestolino d'acqua e cuocere, coperto, per circa 1 ora.

Spruzzare con il succo di limone prima di servire.