
FINOCCHI ALLA MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di finocchi,
- 200 g di mozzarella,
- 4 uova,
- 30 g di burro,
- 1 bicchiere di panna,
- formaggio grattugiato,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Lessate i finocchi ben mondati in acqua salata.

Scolateli, asciugateli il più possibile e, una volta tiepidi, tagliateli a spicchi sottili.

In una pirofila lasciate sciogliere il burro, disponetevi i finocchi, mescolate e fate dorare.

Ricopriteli con la mozzarella a fettine e cospargete un po' di prezzemolo tritato.

In una fondina sbattete le uova con la panna, il formaggio grattugiato, il sale, il pepe e versate il tutto sui finocchi.

Mettete la pirofila in forno preriscaldato a 160°C e ritirate appena le uova sono morbidamente rapprese.

Servite subito.