

FINOCCHI ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 finocchi,
- 50 g di burro,
- 10 cl di panna,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Mondate i finocchi, tagliateli in due nel senso della lunghezza e lavateli accuratamente.

Togliete le foglie più esterne, tritatele e mettetele da parte.

Mondate lo spicchio di aglio e schiacciatelo.

Lessate i finocchi in acqua salata per venti minuti fino a quando diventano teneri.

Scolateli, posateli su una teglia.

In una padella scaldate il burro, aggiungete l'aglio e fatelo soffriggere.

Unite la panna, il pepe, mescolate e lasciate cuocere per cinque minuti.

Ricoprite i finocchi di panna, cospargeteli con il finocchio tritato e servite.