

FINOCCHI ALLA PARMIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 finocchi,
- 60 g di burro,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Levare ai finocchi le foglie esterne e il torsolo, pareggiare le cime, lavarli e lessarli in acqua salata.

Quindi, scolarli al dente e farli raffreddare.

Ungere una pirofila e adagiarvi le verdure tagliate a grosse fette, cospargere con parmigiano e burro fuso, fare, in questo modo, degli strati e mettere a gratinare in forno.