

FINOCCHI ALL'ACETO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi,
- olio d'oliva,
- burro,
- 1 cipolla,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 cucchiaio di aceto aromatico,
- sale,
- pepe.

Affettare in senso verticale i finocchi mondati e rosolarli con un po' di olio e burro e la cipolla tritata. Spruzzarli con l'aceto, salare, pepare e cuocere per 35 minuti bagnando con un po' di brodo.