

FINOCCHI ALL'ACETO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 finocchi,
- 1 cipolla,
- burro,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 cucchiaio di aceto balsamico,
- brodo vegetale,
- sale,
- pepe.

Mondare i finocchi e tagliarli a fette.

Lavarli e asciugarli bene.

Farli insaporire nel burro con la cipolla tritata.

Spruzzarli con 2 cucchiaini di aceto di vino e 1 di aceto balsamico.

Salarli, peparli, bagnarli con il brodo e cuocerli per circa 35 minuti.