

FINOCCHI ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 finocchi,
- 50 g di burro,
- 2 spicchi di aglio,
- brodo,
- 75 g di olive snocciolate.

Mondare e lavare i finocchi e tagliarli a dadini.

Farli insaporire con il burro e l'aglio, coprirli di brodo a filo, peparli e cuocerli per circa 20 minuti, a fuoco dolce e coperti. 5 minuti prima del termine di cottura, unire le olive snocciolate tritate e togliere il coperchio per far asciugare il brodo.