

FINOCCHI BRASATI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 finocchi,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva (o burro fuso),
- 15 cl di brodo di pollo,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Per il burro maneggiato:

- 2 cucchiaini di burro,
- 2 cucchiaini di farina.

Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).

Mondate i finocchi, togliete le foglie dure e tagliateli in due.

Lavateli accuratamente.

Mettete i finocchi in una pirofila, aggiungetevi il succo di limone, l'olio o il burro fuso e il brodo di pollo.

Salate e pepate.

Posate il piatto sul fuoco e portate a ebollizione a fuoco moderato, coprite con foglio di alluminio, infornate e lasciate cuocere per quarantacinque minuti.

Sgocciolate i finocchi e teneteli in caldo.

Preparate il burro maneggiato mescolando il burro e la farina fino a ottenere un impasto omogeneo.

Mettete la pirofila sul fuoco, aggiungete il burro maneggiato quando il liquido comincia a sobbollire.

Sbattete con una frusta.

Fate addensare per due o tre minuti a fuoco dolce senza smettere di sbattere.

Rimettete i finocchi nella pirofila, cospargete di prezzemolo tritato e servite.