

FINOCCHI E CAROTE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di finocchi,
- 300 g di carote,
- olio d'oliva,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 100 g di formaggio pecorino,
- poco pangrattato (facoltativo).

Pulite le verdure e tagliatele (i finocchi a fette di circa mezzo centimetro, le carote a bastoncino). Disponetele in una pirofila da forno, aggiungete un filo d'olio e fate cuocere per 15 minuti a 200°. Togliete dal forno, cospargete con i formaggi grattugiati e cuocete ancora per qualche minuto. A piacere, gratinate con poco pangrattato.