

FINOCCHI FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi,
- 1 uovo,
- formaggio grattugiato,
- 60 g di burro,
- sale.

Mondate, lavate e lessate i finocchi interi in acqua salata.

Tagliateli a fettine spesse nel senso della larghezza e asciugateli delicatamente su carta assorbente da cucina.

Passatele nell'uovo sbattuto con il sale e poi nel formaggio grattugiato.

In un tegame antiaderente lasciate sciogliere il burro e doratevi le fettine da entrambi i lati.

Servitele calde.