

FINOCCHI GRATINATI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di finocchi,
- 150 g di formaggio fontina,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 10 cl di panna da cucina,
- 80 g di burro,
- pepe,
- sale.

Mondare i finocchi, lavarli e scottarli per 10 minuti in acqua salata in ebollizione.

Tagliarli a metà.

Fondere il burro in una pirofila e disporvi i finocchi in un solo strato.

Salarli, peparli e cuocerli a fuoco basso bagnandoli con la panna.

Quando saranno teneri levarli dal fuoco e ricoprirli con il prosciutto e la fontina affettati sottilmente.

Metterli in forno caldo a 190 gradi fino a quando il formaggio sarà fuso e leggermente dorato.