

FINOCCHI IN CROSTA

Ingredienti per 8 persone:

- 1 kg di finocchi,
- 300 g di farina,
- 100 g di burro,
- 100 g di formaggio groviera grattugiato,
- 4 acciughe sotto sale,
- 1 uovo,
- sale,
- pepe.

Disponete la farina a fontana e nel mezzo ponete 50 g di burro lasciato ammorbidire e un pizzico di sale. Lavorate aggiungendo se necessario un po' d'acqua.

Ottenuto un impasto omogeneo, spianatelo, avvolgetelo nella pellicola e mettete in frigorifero.

Nel frattempo lavate e mondate i finocchi, asciugateli e cuoceteli in un tegame con il restante burro.

Poco prima di togliere dal fuoco salate.

Frullate le acciughe lavate, diliscate e asciugate, la groviera, il tuorlo e i finocchi riducendo tutto a purè.

Regolate sale e pepe.

Togliete la pasta dal frigorifero e stendetela a sfoglia piuttosto sottile.

Con il bordo di un bicchiere ritagliate un numero pari di dischetti utilizzando tutta la pasta.

Al centro di un dischetto mettete un cucchiaino di crema di finocchi e coprite con un altro dischetto.

Premete per saldare i bordi.

Spennellate con un po' d'albume e fate dorare in forno a 200°C per circa un quarto d'ora.

Serviteli caldi.