

FINOCCHI IN SALSA DI POMODORO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 finocchi,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 cipolla grande,
- sale,
- pepe,
- 400 g di pomodori pelati,
- 15 cl di vino bianco secco,
- 2 cucchiaini di erbe aromatiche tritate,
- 1 goccia di tabasco,
- 120 g di pancetta affumicata.

In una casseruola fate rosolare la cipolla e l'aglio tritati, a calore dolcissimo per 10 minuti, senza che coloriscano. Aggiungete i pelati sminuzzati con il loro sugo, le erbe, il tabasco, il vino bianco, sale e pepe, mescolate e fate cuocere a recipiente coperto e a fuoco basso per circa 30 minuti. Togliete quindi il coperchio, alzate la fiamma e fate ridurre il fondo di cottura fino ad ottenere una salsa densa. Pulite i finocchi, divideteli a metà nel senso della lunghezza e sbollentateli per 10 minuti in acqua salata; in una padella fate rosolare la pancetta tagliata a dadini fino a quando sarà croccante e dorata. Mettete i finocchi in un piatto di portata caldo, copriteli con la salsa di pomodoro, cospargeteli con la pancetta e servite.