

FINOCCHI IN TEGLIA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi,
- 1 cipolla,
- 50 g di burro,
- prezzemolo,
- 300 g di pomodori pelati,
- brodo,
- sale,
- pepe.

Scottare per 5 minuti in acqua bollente i finocchi tagliati a spicchi.

Rosolare in una padella la cipolla affettata con il burro e il prezzemolo tritato, adagiarvi sopra i finocchi, unire i pomodori tritati, il sale, il pepe, poco brodo e far cuocere coperto per circa 40 minuti.

Servire i finocchi ben caldi.