

FINOCCHI IN TEGLIA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi grandi,
- burro,
- barbine di finocchio,
- prezzemolo,
- alcune foglie di sedano,
- 30 g di farina,
- 1 bicchiere di latte,
- formaggio grana grattugiato,
- sale.

Mondare e lavare i finocchi(mettendo da parte le barbine), poi lessarli per 15 minuti.

Tagliarli a fette e metterli in 1 pirofila imburrata.

Tritare un ciuffo di barbine di finocchio con prezzemolo, qualche foglia di sedano e rosolarli con un po' di burro, unire la farina, diluire con il latte, salare e cuocere per 10 minuti.

Cospargere i finocchi con la salsa e con grana grattugiato e gratinare in forno.