

FINOCCHI IN TORTIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi teneri,
- 100 g di formaggio parmigiano reggiano grattato,
- 1 bicchiere di panna,
- 1 noce di burro,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1/2 bicchiere di latte,
- sale.

Fare bollire i finocchi in acqua salata e nel frattempo preparare la besciamella come d'uso, aggiungendo alla stessa il Parmigiano Reggiano grattugiato e la panna.

Disporre in una tortiera i finocchi ben scolati e ricoprirli con la besciamella.

Cuocere in forno moderato per circa mezz'ora.