

FINOCCHI PROFUMATI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di finocchi grandi,
- 1 limone,
- 50 g di vino bianco secco,
- 2 foglie di alloro,
- 1 rametto di aneto,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 10 g di burro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe rosa.

Mondate i finocchi eliminando le parti più dure e tagliateli a fette nel senso della lunghezza. Disponete le fette in una casseruola bassa, versatevi sopra il vino e spruzzatele con il succo del limone. Salate, insaporite con l'alloro e qualche granello di pepe, mescolate e cuocete per 15-20 minuti. Quindi sgocciolate i finocchi, fateli saltare nell'olio e burro e cospargeteli di aneto e prezzemolo tritato.