

# FINOCCHI RIPIENI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di finocchi teneri,
- 50 g di olive verdi,
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto,
- prezzemolo,
- 50 g di olive nere,
- 3 carciofini sott'olio,
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe,
- poco aceto di vino,
- olio d'oliva,
- sale.

Mondare i finocchi, lessarli in acqua bollente salata e scolarli lievemente al dente.  
Snocciolare le olive e tritarle finemente con i carciofini e i capperi.  
Unire al trito la pasta d'acciughe, poco aceto, olio, sale e prezzemolo tritato.  
Tagliare a metà i finocchi e guarnirli con la salsa preparata.