

# FINOCCHI STUFATI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 finocchi grandi,
- 1 dado,
- 1 cipolla,
- 50 g di burro,
- olio d'oliva,
- sale.

Mondate i finocchi eliminando i gambi verdi e le prime foglie.

Lavateli, divideteli a metà e affettateli molto sottilmente.

Fate rosolare la cipolla tagliata a fettine in una larga padella con il burro e l'olio.

Adagiatevi i finocchi, rigirateli delicatamente e sbriciolatevi sopra il dado.

Salate, copriteli d'acqua e lasciateli stufare per circa mezz'ora a fuoco basso, dopo aver messo il coperchio che toglierete negli ultimi 10' di cottura.