

PURÈ DI FINOCCHI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi
- 40 g di burro
- 1 bicchierino latte
- sale
- pepe
- formaggio emmenthal grattugiato

Saltare i finocchi a fettine sottili nel burro, coprirli con il latte e cuocerli per 45', mescolando spesso finché non sono quasi disfatti.

Salare, pepare e condire a piacere con Emmenthal grattugiato.