

DESSERT AL FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi,
- 100 g di zucchero al velo,
- 1 bustina di vaniglina,
- 1 bicchierino di liquore all'anice,
- panna montata.

Lessare i finocchi a spicchi in acqua bollente con poco sale.

Scolarli, passarli al frullatore e poi al setaccio.

Unire lo zucchero al velo, la vaniglina e il liquore.

Mescolare, dividere in 4 coppe, mettere in frigo per 2 ore, quindi decorare con ciuffi di panna.