

TORTINO DI FINOCCHI

Ingredienti per 6 persone:

- 7 finocchi piccoli
- 200 g di formaggio taleggio
- 60 g di burro
- 3 uova
- 5 fette pancarrè integrale
- formaggio grattugiato
- latte
- sale

Pulite i finocchi.

Lessateli in acqua salata, scolateli e asciugateli su carta da cucina.

Tagliateli a fette nel senso della larghezza.

Rassodate, sgusciate e tagliate a fettine le uova.

Imburrate una pirofila, fate un primo strato con le fette di pane bagnate nel latte e sgocciate.

Sopra mettete le fette di finocchio, poi le rondelle di uovo sodo e in ultimo le fettine di taleggio.

Riempite la pirofila alternando gli strati, cospargete con un po' di formaggio grattugiato e distribuite fiocchetti di burro.

Mettete in forno preriscaldato a 180°C fino a quando si forma una crosticina dorata sulla superficie.

Passate su un piatto da portata e servite il tortino tiepido.