

UOVA CON FINOCCHI E MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di finocchi
- 200 g di mozzarella
- 4 uova
- 60 g di burro
- formaggio grattugiato
- sale
- pepe

Lessate i finocchi al dente.

Sgocciolateli e tagliateli a pezzetti.

In un tegame lasciate sciogliere il burro, aggiungete i finocchi, salate, pepate e fateli colorire a fuoco moderato fino a quando diventano leggermente dorati.

Imburrate una pirofila, disponete i finocchi sul fondo, ricopriteli con la mozzarella tagliata a fettine sottili, sgusciatevi sopra le uova, spolverizzatele con il formaggio grattugiato e passate in forno preriscaldato a 160°C il tempo necessario perché i formaggi si sciolgano.