

439. FINOCCHI COLLA BALSAMELLA

Prendete finocchi polputi, nettateli dalle foglie dure, tagliateli a piccoli spicchi, lavateli e scottateli nell'acqua salata. Metteteli a soffriggere nel burro e, quando l'avranno succhiato, tirateli a cottura intera col latte. Assaggiateli se stanno bene a sale, poi levateli asciutti e poneteli in un vassoio che regga al fuoco. Spolverizzateli di parmigiano e copriteli di balsamella. Rosolateli col fuoco sopra e serviteli col lessso o coll'umido.