

PETTI DI POLLO CON FINOCCHI AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 2 finocchi
- besciamella
- burro
- sale

Se i finocchi sono teneri sbollentateli soltanto, altrimenti basteranno 5 minuti.

Sgocciolateli e tagliateli a fette, disponetele in una teglia imburata.

Sopra adagiate i petti di pollo tagliati a piccoli pezzi e salateli.

Ricoprite con la besciamella e cuocete in forno preriscaldato a 170°C per mezz'ora oppure fino a quando la superficie è perfettamente dorata.