

SGOMBRI AL FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sgombri,
- 2 finocchi,
- 50 g di burro,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 limone,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Pulite e lavate il pesce.

Scottate i finocchi in acqua salata e con un po' di succo di limone, tagliateli in pezzi e aggiungete il burro.

Riempite il pesce con i finocchi tritati e mettete sul fondo di una teglia il resto della salsa; sopra sistemate i pesci e aggiungete del vino bianco, 1/2 bicchiere d'acqua, un pizzico di sale e pepe e sopra il pesce un po' di burro.

Finita la cottura in forno sistemate sopra il pesce il verde dei finocchi tritato e servite.