

Le ricette

da preparare



Finocchi al Forno

Ingredienti per 4 persone:

4 grossi finocchi, 20 g di burro, un quarto di latte scremato, un cucchiaio di farina, un uovo, due cucchiai di emmentaler grattugiato, sale.

Mondate i finocchi eliminando le foglie esterne e fateli cuocere per 20 minuti in acqua bollente salata. Scolateli e trasferiteli in una casseruola con 5 g di burro e fateli soffriggere da entrambi i lati. Quindi, stemperate la farina nel latte e bagnateli un poco alla volta con questo liquido. Fate cuocere ancora 10 minuti mescolando spesso. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. A questo punto incorporate l'uovo sbattuto con l'emmentaler, salate e versate tutto in una pirofila imburata distribuendo sulla superficie qualche fiocchetto di burro. Infornate a 180° per 25 minuti finché non apparirà una bella crosticina dorata.