

Uova con i Finocchi

Ingredienti per 4 persone:

8 uova, un finocchio, una cipolla, 4 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato, un pizzico di semi di finocchio, olio extravergine di oliva, burro, sale, pepe.

Lavate il finocchio, eliminate le foglie esterne più dure, asciugatelo e tagliatelo a fettine. Scaldate 5 g di burro insieme con 2 cucchiai di olio e fatevi soffriggere la cipolla tritata finemente. Unite le fettine di finocchio e fate cuocere a fuoco medio per 20 minuti mescolando spesso. Quando il composto è ben asciutto, sguosciate le uova, una alla volta, e fatele scivolare in un padella antiaderente. Salatele, pepatele e cospargetele con i semi di finocchio. Lasciatele friggere fino a quando gli albumi cominceranno a dorarsi. Servite i finocchi con le cipolle in 4 piatti individuali al centro dei quali avrete sistemato due uova ciascuno. Spolverizzate con parmigiano.