

## finocchi al gratin

Scritto da chiara chiaramonte

---



### **ingredienti**

finocchi (quelli che volete)  
sale  
parmigiano grattugiato  
olio d'oliva

### **preparazione**

lavare i finocchi e tagliarli a striscioline. sbollentarli in acqua salata per qualche minuto e poi scolarli. intanto accendere il forno per farlo scaldare e poi porre in una teglia i finocchi sopra un filo di olio d'oliva e sopra spolverare parmigiano grattugiato.  
infernare per 15 minuti circa, finché i finocchi non saranno appassiti e il parmigiano sciolto.  
spegnere il forno, tirare fuori la teglia e lasciare intiepidire... poi assaggiate...  
ecco un contorno, rapido, leggero, fresco e rinfrescante!