

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!