

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Chips di finocchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 finocchi
olio extravergine di oliva
parmigiano
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavate bene i finocchi e tagliateli fini il più possibile cercando di far rimanere la fetta intera.

Metteteli in una ciotola con olio sale e pepe, mescolate e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

Prelevateli dal liquido e fettina per fettina, sdraiateli su un foglio di carta forno con cui avrete rivestito una teglia grande.



- 2 Spolverate con un bel po' di parmigiano e mettete in forno per i primi 20 minuti a 180° a forno statico, poi 10 min a 220°C con forno ventilato.



