

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Finocchi alla parmigiana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI:

[molto facile](#)



INGREDIENTI

FINOCCHI 850 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

BURRO 50 gr

SALE

PEPE NERO

FINOCCHIETTO SELVATICO facoltativo -

I **finocchi alla parmigiana** sono un delizioso e saporitissimo contorno! Una ricetta molto semplice da realizzare, di quelle perfette. Un contorno saporito e rustico che si presta benissimo ad essere abbinato a secondi piatti di carne o pesce. i finocchi poi sono molto leggeri e vengono in questo modo insaporiti in maniera molto molto gustosa!

Provate questa ricetta con i finocchi e fateci sapere se vi è piaciuta!

PREPARAZIONE

1 La prima cosa da fare per realizzare i finocchi alla parmigiana è di mondare i finocchi.

Poi tagliateli in pezzi abbastanza regolari.

Scottateli in acqua bollente salata per 5 minuti.



2 Imburrate una pirofila da forno e disponete a raggiera i finocchi sbollentati.



3 Regolate di sale e aggiungete fiocchi di burro e spolverate con abbondante parmigiano grattugiato.

Infornate, in forno già caldo, a 200° per circa 20 minuti.

Sono buonissimi caldi, ma anche tiepidi sono ottimi!



