

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Finocchi alla sultanina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Finocchi
olio
burro
aglio
prezzemolo
cognac
uvetta
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare i finocchi in 4 pezzi lessarli per qualche minuto in acqua salata, metterli in una padella con una noce di burro ed olio di oliva aglio tritato.

Far soffriggere fino alla rosolatura dei finocchi, aggiungere uvetta sultanina, fiammare con del cognac e servire con spolverata di prezzemolo