

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Finocchi gratinati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

4 finocchi
60 g di burro
latte
40 g di grana grattugiato
pane grattato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Mondate, lavate e tagliate a spicchietti i finocchi, quindi fateli rosolare a fuoco basso in un tegame con 30 g di burro. Bagnate i finocchi con 1 dl di latte, salateli, pepateli e cuoceteli a fuoco basso per una decina di minuti. Dopodiché alzate la fiamma e continuate la cottura, fino a che il latte si sarà del tutto assorbito.

Imburrate leggermente una pirofila, mettetevi i finocchi e cospargeteli con una salsa ottenuta con il grana ammorbidito con qualche cucchiaino di latte. Spolverizzate

uniformemente la preparazione con pane grattato e distribuite qua e là qualche fiocchetto di burro.

- 2 Mettete la pirofila sotto il grill dopo aver tolto la focaccia e lasciatevela finché avrà preso una leggera colorazione dorata.