

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Finocchi ripieni al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

3 finocchi
200 g ricotta
pepe
olio
cipolla
parmigiano grattugiato
2 tuorli
1 limone
sale.

PREPARAZIONE

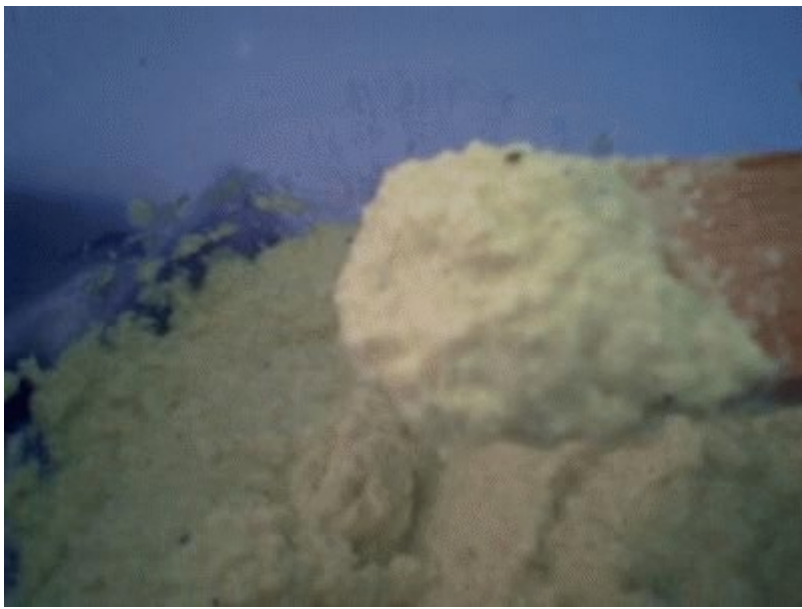
- 1 Togliere due o tre foglie esterne da ogni finocchio, facendo attenzione a non romperle perché serviranno da contenitore. Bollirle in acqua salata e acidulata con il succo di un limone per 5 minuti.



- 2 Nel frattempo tritare grossolanamente l'interno rimasto dei finocchi, e farlo cuocere 10 minuti con un soffritto di olio e cipolla.



- 3 Nel frattempo in una ciotola sbattere la ricotta con i tuorli, il parmigiano sale e pepe. Quando i finocchi tritati saranno pronti aggiungerli a questo composto ed ottenere un composto piuttosto morbido.



- 4 Riempire le foglie bollite di finocchio con questo composto e posizionarle in una teglia da forno.



- 5 Spolverare di parmigiano e mettere in forno ventilato a 180° per 25 minuti e gli ultimi 2 minuti utilizzare il grill.



Per 5 persone.

NOTE