

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Gratin di finocchi alle nocciole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 finocchi piccoli
1 pezzo di grana padano
1 cucchiaio abbondante di nocciole spellate
semi di finocchio
pangrattato
olio extravergine di oliva
pepe nero
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire e dividere a metà i finocchi, lessarli.

Nel frattempo tritare le nocciole spellate, il pezzo di grana e unire del pangrattato, i semi di finocchio e un'abbondante spolverata di pepe nero.



2 Disporre i finocchi in una pirofila unta con olio.



3 Coprirli con il trito, oliare in superficie con 2 di cucchiai di olio.



- 4 Passare al grill finché non risulti ben dorato, sfornare, guarnire con qualche barba dei finocchi.



Per due persone.

NOTE