

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sformato di finocchi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Finocchi
parmigiano grattato
dadini di prosciutto cotto
pangrattato
50 ml di latte
2 cucchiai di farina
1 noce di burro
noce moscata
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la besciamella con il latte, la farina, il burro, sale, aromatizzare con noce moscata e un po' di pepe.



2 Lessare i finocchi e tritarli un po' con la mezzaluna.



3 Metterli in un recipiente, aggiungere la besciamella e del parmigiano, anche qualche dadino di prosciutto cotto.

Imburrare una teglia, cospargere il fondo di pangrattato, versarvi il composto e ricoprirlo ancora con pangrattato e qualche fiocchetto di burro.



4 Infornare a 180° per 30 minuti circa.





NOTE