

SECONDI PIATTI

Finocchi gratinati

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I finocchi gratinati sono un decisamente un gustoso contorno ideale per tutta la famiglia. Semplici da fare si abbinano perfettamente con carne o pesce e sono molto graditi a tutta la famiglia. Ecco come farli buonissimi!

INGREDIENTI

FINOCCHI 5
PARMIGIANO GRATTUGIATO
LEERDAMMER
SALE

PER LA BESCIAMELLA

BURRO 70 gr
FARINA 60 gr
LATTE 600 ml
CONCENTRATO DI FINOCCHIO 400 ml
SALE
PEPE facoltativo -
NOCE MOSCATA facoltativa -

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare i finocchi gratinati, per prima cosa lavate bene i finocchi,

tagliate la parte esterna (i ciuffi) e, se non sono troppo rovinati, teneteli da parte. Dividete da prima i finocchi a metà, poi in quattro parti. Quindi eliminate le foglie esterne dei finocchi che sicuramente sono quelle più fibrose e, tenetele momentaneamente da parte insieme ai ciuffi.

Raccogliete i finocchi puliti in una scodella.



- 2 Portate a bollire poca acqua in una pentola. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore metteteci a lessare le foglie esterne dei finocchi che avete messo da parte in precedenza,

insieme ai ciuffi; quindi salate, coprite e lasciate lessare.



- 3 Raccogliete i finocchi puliti nel contenitore per la cottura a vapore e, lasciate cuocere per 10 minuti al massimo.

Per una riuscita perfetta della ricetta, è preferibile la cottura al vapore, questo per fare in modo, che le verdure non assorbano troppa acqua.



- 4 Mentre i finocchi si stanno cuocendo a vapore, raccogliete nel contenitore del frullatore ad immersione le foglie esterne e i ciuffi dei finocchi lessati insieme alla propria acqua di cottura e, frullate il tutto, in maniera tale da ottenere una specie di concentrato di finocchio. Calcolate all'incirca 400 ml di concentrato di finocchio.

Questo concentrato vi servirà per preparare la besciamella, conferendogli maggiore aroma.



5 A questo punto preparate la besciamella: fate scogliere in una casseruola dai bordi alti il burro, insieme alla farina.





6 Appena il burro si sarà completamente sciolto e incorporato perfettamente alla farina, unite nella casseruola, in una sola volta, tutto il latte.

Mescolate bene con una frusta, in maniera tale da evitare la formazione di grumi, quindi unite alla besciamella, il concentrato di finocchi bollente e continuate a mescolare bene.





7 Aggiustate la besciamella con un pizzico di sale, aromatizzate, se gradite con una macinata di pepe nero o bianco e, sempre a piacere, aggiungete anche, un pizzico di noce moscata.

Lasciate cuocere fino a quando vedrete che la besciamella incomincia ad addensarsi.





8 A questo punto tutto è pronto non resta altro che comporre il piatto.

Imburrate due pirofile da forno e, cospargete il fondo della prima pirofila con poca besciamella. Adagiate sulla besciamella i finocchi cotti a vapore bene distanziati tra loro, in maniera tale che la besciamella penetri tra un finocchio e l'altro.



- 9 Ricoprite i finocchi con dell'altra besciamella e, cospargete il tutto con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato.

La prima versione di finocchi gratinati è pronta, procedete con la preparazione della seconda versione di finocchi gratinati.





- 10 Anche per la seconda versione di finocchi gratinati procedete nella stessa maniera, ma in questo caso arricchendo il piatto, con l'aggiunta di Leerdarmer e, quindi: strato di besciamella sul fondo, finocchi, besciamella, parmigiano grattugiato e, dadini di Leerdarmer.





11 Trasferite i finocchi in forno preriscaldato statico a 190°C e, fate cuocere per circa 20 minuti. Se necessario gli ultimi minuti grigliate leggermente.



12 Trascorso il tempo di gratinatura, sfornate lasciate intiepidire e, servite.

