

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Sformato di finocchi con prosciutto cotto

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Se volete far felice grandi e piccoli dovete assolutamente provare lo sformato di finocchi con prosciutto cotto. Una ricetta deliziosa generosa e decisamente facile da fare che si accompagna benissimo a qualcosa di più semplice come ad esempio una carne o un pesce alla griglia. Provate questa nostra versione!

## INGREDIENTI

FINOCCHI grandi - 3  
PROSCIUTTO COTTO 100 gr  
PANGRATTATO  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
BURRO

## INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

LATTE 500 ml  
BURRO 30 gr  
FARINA 30 gr  
SALE  
NOCE MOSCATA

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare lo sformato di finocchi con prosciutto cotto, lavate bene i finocchi eliminate la parte esterna (i ciuffi) e tagliateli a spicchi. Raccogliete i finocchi in una casseruola con acqua e metteteli a lessare per circa 15 minuti.





- 2 Mentre i finocchi sono in cottura preparate la besciamella: mettete in una casseruola il burro e a fuoco dolce lasciate sciogliere completamente il burro. Appena il burro si sarà sciolto, aggiungete nella casseruola la farina e mescolando continuamente lasciate che venga assorbita completamente dal burro.



- 3** Una volta che la farina sarà stata completamente assorbita dal burro, versate poco per volta, mescolando di continuo per evitare la formazione di grumi, il latte.

Aggiustate la besciamella con un pizzico di sale, aromatizzate con un pizzico di noce moscata e lasciate cuocere fino a quando vedrete che la besciamella incomincia ad addensarsi.



- 4** Trascorso il tempo necessario per la cottura dei finocchi, scolateli bene e lasciateli raffreddare. Una volta freddi, sminuzzateli al coltello e raccoglieteli in un recipiente

adatto da contenere anche il resto degli ingredienti.





- 5 Tagliate abbastanza finemente il prosciutto cotto e aggiungetelo ai finocchi. Unite nel recipiente la besciamella, aggiungete una generosa manciata di parmigiano grattugiato, quindi mescolate e amalgamate il tutto in maniera da ottenere un unico composto.





6 Imburrate una pirofila e cospargete il fondo con una spolverata di pangrattato e mettete

il composto appena preparato, all'interno della pirofila.



- 7 Livellate bene la superficie dello sformato, spolverate con del parmigiano grattugiato e unite qualche fiocco di burro.





**8** Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti o fino a gratinatura completa.

Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate, lasciate intiepidire leggermente e servite.



