

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Finocchi alla parmigiana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **molto bassa**

COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI:

**molto facile**



### INGREDIENTI

FINOCCHI 850 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

BURRO 50 gr

SALE

PEPE NERO

FINOCCHIETTO SELVATICO facoltativo -

I **finocchi alla parmigiana** sono un delizioso e saporitissimo contorno! Una ricetta molto semplice da realizzare, di quelle perfette. Un contorno saporito e rustico che si presta benissimo ad essere abbinato a secondi piatti di carne o pesce. i finocchi poi sono molto leggeri e vengono in questo modo insaporiti in maniera molto molto gustosa!

Provate questa ricetta con i finocchi e fateci sapere se vi è piaciuta!

## Preparazione

**1** La prima cosa da fare per realizzare i finocchi alla parmigiana è di mondare i finocchi.

Poi tagliateli in pezzi abbastanza regolari.

Scottateli in acqua bollente salata per 5 minuti.



**2** Imburrate una pirofila da forno e disponete a raggiera i finocchi sbollentati.





**3** Regolate di sale e aggiungete fiocchi di burro e spolverate con abbondante parmigiano grattugiato.

Infornate, in forno già caldo, a 200° per circa 20 minuti.

Sono buonissimi caldi, ma anche tiepidi sono ottimi!



