

ANTIPASTI E SNACK

Finocchi farciti

LUOGO: Europa / Italia

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



I **finocchi farciti** sono davvero gustosissimi. Il ripieno con il formaggio e il prosciutto cotto fanno diventare i finocchi ripieni un ottimo antipasto ma davvero buonissimo secondo piatto. Un modo davvero interessante di usare i finocchi!

Se amate questi ortaggi dovete assolutamente provare questa ricetta con i finocchi in quanto molto semplice ma anche molto saporita. Per loro conformazione si prestano benissimo ad essere riempiti e proprio per questo motivo sono molto versatili.

Insomma provate questa nostra versione e fateci sapere com'è andata!

INGREDIENTI

FINOCCHI 2
PROSCIUTTO COTTO 80 gr
PROVOLONE 80 gr
PARMIGIANO REGGIANO 30 gr
MOLLICA DI PANE
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

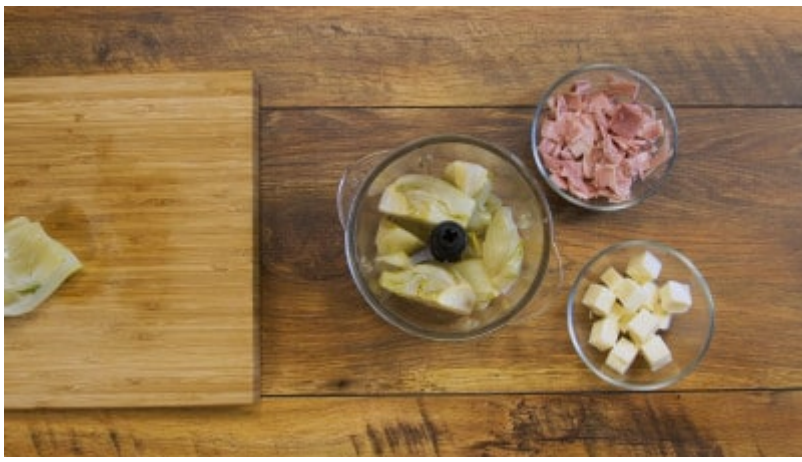
- 1 Lavate i finocchi e divideteli in quarti. Fateli cuocere in acqua bollente salata per 20 minuti.



- 2 Scolateli con attenzione e recuperate il cuore dei finocchi.

Mettetelo in un tritatutto insieme al prosciutto cotto e al provolone.

Salate e pepate.



3 Prendere i finocchi e riempirli con il preparato.

Metterli su una placca con della carta da forno.





4 Spolverare con il pangrattato, il parmigiano grattugiato e un filo d'olio.

Infernare a 220° con il grill per 10-15 minuti, fino ad avere una bella crosticina dorata.

Sono buonissimi caldi ma anche tiepidi.



