

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Finocchi ripieni al forno

di: *MagicaDea*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

3 finocchi
200 g ricotta
pepe
olio
cipolla
parmigiano grattugiato
2 tuorli
1 limone
sale.

PREPARAZIONE

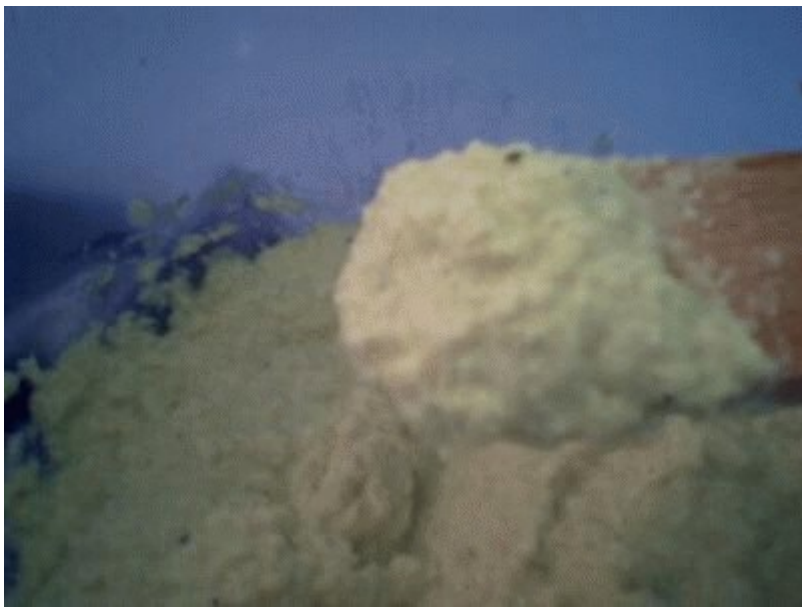
- 1 Togliere due o tre foglie esterne da ogni finocchio, facendo attenzione a non romperle perché serviranno da contenitore. Bollirle in acqua salata e acidulata con il succo di un limone per 5 minuti.



- 2 Nel frattempo tritare grossolanamente l'interno rimasto dei finocchi, e farlo cuocere 10 minuti con un soffritto di olio e cipolla.



- 3 Nel frattempo in una ciotola sbattere la ricotta con i tuorli, il parmigiano sale e pepe. Quando i finocchi tritati saranno pronti aggiungerli a questo composto ed ottenere un composto piuttosto morbido.



4 Riempire le foglie bollite di finocchio con questo composto e posizionarle in una teglia da forno.



5 Spolverare di parmigiano e mettere in forno ventilato a 180° per 25 minuti e gli ultimi 2 minuti utilizzare il grill.



NOTE