

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di finocchi

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

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



## INGREDIENTI

5 finocchi  
50 g di olio extravergine d'oliva  
1 spicchio d'aglio  
una manciata di prezzemolo  
fettine di pane  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Levare ai finocchi la parte esterna più dura, poi tagliarli a fettine, metterli in una casseruola, unire l'aglio a pezzettini, il prezzemolo tagliuzzato e l'olio. Coprire con 1,5 l di acqua, salarla e porre il recipiente sul fuoco; quando l'acqua alzerà il bollore abbassare la fiamma e proseguire la cottura a fuoco lento. Nel frattempo abbrustolire nel forno le fette di pane e metterle nella zuppiera, versarvi poi sopra la minestra preparata e servire.