

Finocchi gratinati

INGREDIENTI:

4 finocchi,
4 cucchiaini di pane grattugiato,
5 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
burro qb,
sale.

Pulire i finocchi e tagliarli in 8 spicchi.

Cuocerli in acqua bollente leggermente salata per 10', scolarli ed adagiarli in una teglia da forno cospargerli con il pane e il formaggio e mettere qualche fiocco di burro.

Cuocere in forno già caldo a circa 200° fino a doratura.