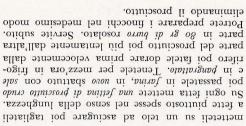


Finocchi al sugo di carne al forno

teli quando saranno dorati. di ragù alla bolognese), parmigiano e fiocchetti di burro. Poneteli in forno moderato (180º) e togliecucchiaiate di sugo di arrosto o di brasato (oppure Metteteli a strati in una pirofila alternandoli con Sgocciolateli, metteteli su un telo ad asciugare poi tagliateli a fette piuttosto spesse o a spicchi. sateli a metà cottura in acqua bollente salata. Per 4 persone: Mondate 800 gr di finocchi poi les-



Finocchi gratinati * ***

50 gr di burro o margarina regetale – 40 gr di farina – 1/2 litro di latte – 1 tuorlo d'uovo – 1 cucchiniala di parmigiano grafilugialo – 50 gr di prosciutto cotto (a piacere) – sale – noce moscala. di parmigiano grattugialo – sale – per la desciamella: di parmigiano grattugialo – sale – per la desciamella:

alla superficie. Mettete i finocchi in formo caldo per 20-25 minuti o finche si sarà formata una crosticina dorata la (fig. 3), che cospargerete di parmigiano grat-tugiato, appoggiatevi qualche fiocchetto di burro. i finocchi con uno strato leggero di besciamelricurva dello spicchio rivolta verso l'alto, coprite nate strati di finocchi e di besciamella (fig. 2). L'ultimo strato di finocchi deve avere la parte o a dadini. In una tortiera o pirofila unta altere unitevi sale, noce moscata, il parmigiano, il tuorlo d'uovo e il prosciutto tagliato a listerelle cuocere per circa 10 minuti. Toglietela dal fuoco in una volta sola e sempre mescolando lasciatela burro con la farina poi aggiungete il latte freddo lato. Preparate la besciamella: fate sciogliere il Sgocciolateli poi fateli insaporire nel burro rosolessateli a metà cottura in acqua bollente salata. Pulite i finocchi, tagliateli a spicchi (fig. 1) e

Finocchi farciti al formaggio

crosticina dorata alla superficie. finché il formaggio si scioglierà e si formerà una hocchetti di burro e mettetelli in forno caldo (2000) unta, cospargetelli con parmigiano grattugiato e fettine di Jonina. Disponete i finocchi con la parte tagliata rivolta verso l'alto in una pirofia cuocere interi a 3/4 di cottura poi sgocciolateli, metteteli su un telo ad asciugare poi tagliateli as metà nel senso della lunghezza. Allargatene delicatamente le foglie ed introducetevi delle fettine di faverbi con la Per 4 persone: Mondate 800 gr di sinocchi e sateli

Finocchi al prosciutto dorati *

Per 4 persone: Mondate 4 finocchi e lessateli al dente in acqua bollente salata. Sgocciolateli,



