

# Finocchi al forno alla mediterranea

Senza glutine



## Ingredienti

*2 finocchi (grandi, freschi e panciuti)*

*1 cipolla (grande)*

*15 gr capperi*

*80 gr olive taggiasche*

*250 gr pomodorini*

*q.b. sale*

*q.b. olio extravergine d'oliva*

*1 pizzico origano*

*200 gr pane senza glutine #*

*q.b. prezzemolo (per la finitura)*

## Procedimento

*Pulite e tagliate a fettine i finocchi e la cipolla. Tagliate a metà i pomodorini. Tagliate a cubetti il pane. Mettete tutti gli ingredienti in una boule. Aggiungete i capperi, le olive taggiasche e una spruzzatina di origano. Aggiustate di sale e mescolate tutto per bene. Versate il contenuto in una teglia capiente precedentemente unta sul fondo di olio EVO. Mettete in forno preriscaldato a 180 gr per 20 minuti o fino a doratura. Servite caldo con una po' di prezzemolo tritato sulla superficie.*