

Finocchi gratinati allo stracchino

Senza glutine



Ingredienti per 4 persone

2 finocchi

2 uova

500 gr stracchino senza lattosio

Sale e pepe

Olio evo

2 cucchiari di pangrattato senza glutine #

2 cucchiari di parmigiano

Procedimento

Tagliate finemente i finocchi aiutandovi con una mandolina. A parte in una boule versate due uova intere, lo stracchino sminuzzato finemente, sale e pepe. Mescolate energicamente fino ad ottenere un composto abbastanza omogeneo. In una teglia da forno ricoperta di carta forno versate un filo d'olio EVO. Stendete le fettine di finocchio, aggiustate con un pizzico di sale e versateci sopra il composto con lo stracchino. Infine spargete sopra il parmigiano e il pangrattato. Un altro filo d'olio e mettete in forno per 35 minuti a 180° in modalità ventilato. Servite caldo.

Ricetta dal web adattata alle mie esigenze