

Finocchi al forno con gorgonzola noci e speck

Senza glutine



Ingredienti

2 Finocchi

3 fette Pane in cassetta senza glutine #

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale

200 gr Gorgonzola

q.b. Gherigli di noci

80 gr Speck a dadini o a fiammiferi #

q.b. Olio extravergine d'oliva

2 cucchiari Parmigiano Reggiano grattugiato

Procedimento

Prendete i finocchi, lavateli, eliminate la parte sopra, tagliateli a metà e poi tagliateli in fette spesse 1 cm. Asciugate i finocchi con carta assorbente. In un mixer mettete le fette di pane ed il prezzemolo, frullate il tutto fino ad avere il pane in briciole. Aggiungete al pane tritato un poco di sale ed il parmigiano. Mescolate il tutto con un cucchiaino. Prendete una pirofila da forno, rivestitela internamente con della carta da forno, versate sulla carta un poco di olio evo. Mettete i finocchi in una ciotola, bagnateli con un poco di olio, metteteci dentro anche il pane tritato e mescolate per bene. Mettete i finocchi coperti dal pane nella pirofila, mettete sopra il gorgonzola, i gherigli di noci spezzettati e poi lo speck. Infornate in forno preriscaldato ventilato a 190° per circa 10-15 minuti. Servite i finocchi al forno gratinati con gorgonzola noci e speck caldi con il formaggio cremoso, sentirete che bontà!

Ricetta dal web riadattata per le mie esigenze