

Finocchi gratinati al parmigiano



Ingredienti

2 finocchi

100 gr di parmigiano grattugiato

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

2 pizzichi di sale

Procedimento

Eliminate la base dai finocchi e la parte superiore, se trovate delle parti esterne rovinare eliminatele. Poi tagliateli a metà e successivamente riduceteli a fettine molto sottili. Immergete le fettine di finocchio in abbondante acqua e un cucchiaino di bicarbonato. Lasciate in ammollo per qualche minuto. Poi scolateli e sciacquateli bene. Condite i finocchi con l'olio e il sale, mescolate il tutto. Preriscaldate il forno in modalità ventilato a 180 gradi. Intanto foderate una teglia grande 30x40 con carta forno e cospargete tutta la base con 70 g di parmigiano grattugiato, il restante parmigiano vi servirà dopo. Distribuite le fettine di finocchi su tutta la superficie. Con l'olio che sicuramente rimarrà nella ciotola conditeli e terminate la preparazione con il restante parmigiano

grattugiato che dovrete distribuire su tutta la superficie dei vostri finocchi. Quando il forno avrà raggiunto la temperatura di 180 gradi infornate la teglia nel ripiano appena sotto il centro e lasciate cuocere per 15 minuti, se notate che sono poco dorati in superficie lasciateli cuocere per altri 5 minuti.

Ricetta originale dal web