Finocchi gratinati con stracchino

Senza glutine



Ingredienti

Un panetto grande di stracchino senza lattosio

3 finocchi piccoli (o due medi)

2 uova

Pangrattato senza glutine # q.b.

Parmigiano grattugiato 100 gr

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

Prezzemolo q.b.

Procedimento

Lavate e capate tre finocchi medi, quindi tagliateli a fettine di circa 3 o 4 mm di spessore. Una volta affettati conditeli in una boule con olio evo, sale e pepe. Mescolateli per bene. Metteteli da parte e preparate la crema di stracchino. Rompete due uova e aggiungete il panetto di stracchino. Aggiungete un pizzico di sale e mescolate per bene fino ad ottenete una crema. Nel caso sia troppo densa aggiungete un po' di latte. Non preoccupatevi se rimangono dei pezzetti di stracchino, tanto poi in forno si scioglierà. Preparate una teglia e aggiungete un filo d'olio sul fondo, un po' di pangrattato senza glutine e del parmigiano grattugiato e versateci sopra i finocchi precedentemente affettati. Aggiungete un po' di pepe, del prezzemolo e una bella manciata di parmigiano grattugiato. Mettete ancora un po' di pangrattato e versate sopra la crema di stracchino. Completate con un'altra manciata di pangrattato e parmigiano. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180 gr per 40/45 minuti.

Ricetta dal web