

Finocchi alle noci

Ingredienti: per 4 persone

4 finocchi grossi

12 gherigli di noce

100 g di fontina

100 g di parmigiano grattugiato

10 g di farina integrale

noce moscata

30 g di burro

sale e pepe

Istruzioni:

Mondate i finocchi, lavateli, affettateli a spicchi e fateli lessare in acqua salata per 15 minuti circa.

A fine cottura sgocciolateli molto bene e asciugateli tamponandoli con carta da cucina. Disponeteli in una pirofila imburrata e spolverizzata con la farina.

Tagliate a dadini la fontina; tritate finemente i gherigli di noce.

Distribuite uniformemente sui finocchi la fontina, il trito di noci, una grattata di noce moscata e il parmigiano grattugiato.

Completate la preparazione insaporendo con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Completate cospargendo con qualche fiocchetto di burro e cuocete i finocchi nel forno già caldo a 180 °C per 15 minuti finché saranno gratinati e si formerà una crosticina dorata. Servite subito.