

Finocchi al latte



FACILEeBUONO

3 finocchi
1 noce di burro
2 dl di latte
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di formaggio grattugiato

Una ricetta veloce



Tagliamo in quattro parti i finocchi eliminando la parte esterna più dura. Laviamoli e asciugiamoli.

In una padella antiaderente sciogliamo il burro, adagiamo i finocchi e rosoliamoli sui due lati in modo che risultino ben abbrustoliti.

Aggiungiamo il latte, il sale e cuociamoli per 10 minuti. Togliamo dalla padella e adagiamoli in un piatto non sovrapposti.

Cospargiamo sopra di essi il formaggio grattugiato. Copriamo con un foglio d'alluminio in modo che il formaggio si sciolga.

Per la buona riuscita di questa ricetta è importante che il finocchio abbia una velatura bruna dando quel gusto particolare alla pietanza.

Il latte di cottura è ottimo per condire del riso bianco.

La cottura dei finocchi, ricetta veloce al latte gratinati in padella: un'ottima ricetta per accompagnare del riso in bianco, con della carne bianca o del pesce.

