Finocchi gratinati al forno



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Finocchi: 2
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pangrattato: 4 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: un rametto
- Sale: q.b.

Preparazione

I **finocchi gratinati al forno** sono una ricetta deliziosa, una delle mie preferite per cucinare il finocchio. Morbidi e con una crosticina croccante, i finocchi gratinati al forno si preparano in pochissimi minuti e via in forno, il tempo di farli dorare per bene e sono pronti, piacciono a tutti, anche ai più piccini!

I finocchi gratinati al forno sono semplicissimi e veloci da preparare, come prima cosa preriscaldate il forno a 180 gradi. Lavate per bene i finocchi, tagliateli a metà e disponeteli all'interno di una pirofila oleata con un cucchiaio di olio extra vergine di oliva, i finocchi devono essere umidi, non asciugateli, così in cottura si ammorbidiranno per bene.
In una ciotola mettete il pangrattato, il parmigiano, la ***passata di pomodoro Pomì***, il prezzemolo tritato, sale, pepe nero e mescolate. Distribuite la panatura sopra i finocchi, versate sopra un cucchiaio di **olio extra vergine di oliva** ed infornate, lasciate cuocere i finocchi gratinati al forno per circa 15-20 minuti, dovranno risultare ben dorati.
I finocchi gratinati al forno sono pronti, sono ottimi sia cadi che freddi, vanno a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 2 cucchiai

