

Finocchi alla pizzaiola

Tempo di preparazione: 40 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Finocchi: 3
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari + 1 per condire la passata
- Origano: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 50 gr

Preparazione

I finocchi alla pizzaiola sono facilissimi da preparare, come prima cosa pulite i finocchi, tagliateli a metà e poi tagliate ciascuna metà in 3 pezzi più o meno uguali.

Oleate tutti i pezzettini di finocchio, disponeteli su di una teglia rivestita da carta forno ed infornateli in forno preriscaldato a 200 gradi per 20 minuti.

Frattempo mettete la **passata classica Pomì** in una ciotolina, conditela con un cucchiaino di olio extra vergine di oliva, aggiungete un pizzico di sale e mescolate.

Non appena i finocchi si saranno dorati, toglieteli dal forno, conditeli in superficie con la passata di pomodoro e con qualche pezzettino di scamorza ed infornateli nuovamente, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.

I finocchi alla pizzaiola sono pronti, ultimati mettendo un po' di origano in superficie e serviteli, sono davvero deliziosi, andranno a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 200 ml

