

Finocchi gratinati al forno



Tempo di preparazione: 25 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Passata Classica 200g 2 cucchiari
- Finocchi 2
- Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- Pangrattato 4 cucchiari
- Parmigiano grattugiato 2 cucchiari
- Pepe nero q.b.
- Prezzemolo un rametto
- Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 caldi che freddi, vanno a ruba!

- *Elena Laudicina*