

Finocchi alla pizzaiola



Ingredienti

- finocchi tagliati sottili
- 2 scalogni tagliati sottili
- due bicchieri di acqua
- sale q.b.
- origano in quantità a piacere
- basilico in quantità a piacere
- salsa di pomodoro in quantità a piacere
- parmigiano in quantità a piacere (o misto di parmigiano e pecorino)

Mettere in padella olio e scalogno e far soffriggere.

Aggiungere i finocchi, la salsa di pomodoro, l'acqua, il sale e l'origano.

Coprite la padella con il coperchio e lasciate stufare.

Quando i finocchi sono quasi a cottura levate il coperchio e fate restringere la salsa a vostro piacimento.

Unite, alla fine, una bella manciata di parmigiano o mischiate parmigiano e pecorino e del basilico.

Buon appetito!