



Finocchi gratinati

Ingredienti

4 finocchi medi

burro q.b.

formaggio grattugiato q.b

Per la preparazione della besciamella ho usato la BESCIAMELLA DI BIANCA3W con i seguenti ingredienti:

50 g di burro

50 g di farina

500 ml di latte

sale q.b.

noce moscata q.b.

2 cucchiaini di parmigiano

Buoni e molto delicati da gustare.

Pulite i finocchi togliendo le foglie esterne, poi tagliate le cime e divideteli in 6 pezzi; lavateli sotto l'acqua corrente, scolateli e buttateli in abbondante acqua bollente salata, nella quale dovranno scottare per 10 minuti.

Preparate la [besciamella di Bianca 3W](#). Trascorsi i 10 minuti, scolate bene i finocchi.

In una padella fate fondere del burro e versateci i finocchi e lasciate dorare per 15 minuti.

In una pirofila fate uno strato di besciamelle e poi di finocchi e ricoprite tutto con besciamelle e abbondante formaggio.

Infornate a forno caldo per circa 20-25 minuti a 200°, finchè non si sarà formata sulla superficie una bella crosticina dorata.

Ricetta di [NAPLESDREAM](#)