



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Timballo ai finocchi***



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**40 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

### **Ingredienti**

- 400gr di lasagne
- 1kg di finocchi
- 100gr di parmigiano
- 100gr di emmenthal
- besciamella
- 1 spicchio d'aglio
- peperoncino
- noce moscata
- olio d'oliva
- sale

## **Preparazione Timballo ai finocchi**

### **Passo 1.**

Dopo aver lavato e tagliato i finocchi, fateli bollire in acqua con un pizzico di sale e levateli dal fuoco ancora al dente per farli poi soffriggere in una padella con olio, aglio e una spruzzata di peperoncino.

### **Passo 2.**

Utilizzando l'acqua di cottura dei finocchi (che avrete prima conservato), la gruviera e il parmigiano grattugiati, preparate la besciamella.

### **Passo 3.**

Fate bollire le lasagne, poche per volta, in acqua salata e, dopo averle scolate, sistematele su un tovagliolo umido.

### **Passo 4.**

In una teglia da forno precedentemente unta, disponete alternativamente uno strato di lasagne, uno di besciamella, uno di parmigiano e gruviera grattugiati, uno di finocchi.

### **Passo 5.**

Fate in modo che nella parte superiore ci sia uno strato di besciamella e formaggi grattugiati che, dopo aver inserito la teglia in un forno già caldo, a fine cottura, diventerà una crosticina dal colore dorato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)