



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

Finocchi stufati



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 4 finocchi
- olio extravergine d'oliva
- pangrattato
- parmigiano grattugiato
- aglio
- sale
- pepe

Preparazione Finocchi stufati

Passo 1.

Lavate e pulite i finocchi e tagliateli in fette.

Passo 2.

Fate scaldare dell'aglio in un tegame con dell'olio.

Passo 3.

Soffriggete i finocchi, aggiungete sale e pepe ed un bicchiere d'acqua.

Passo 4.

Coprite il tegame con un coperchio e fate cuocere.

Passo 5.

A metà cottura, girate i finocchi ed aggiungete pangrattato e parmigiano a piacere.

Passo 6.

Completate quindi la cottura.

Note

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