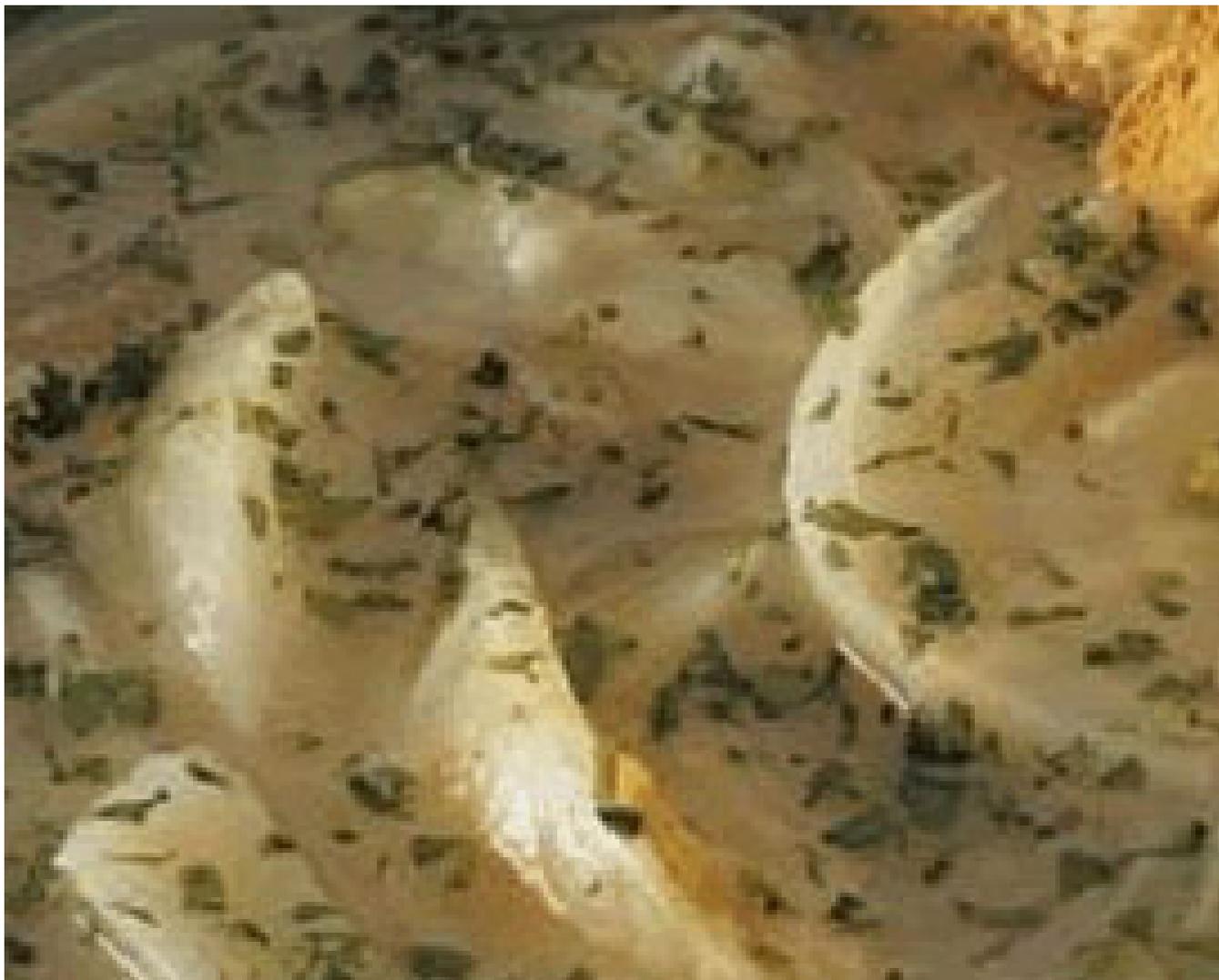




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Zuppa di finocchi



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una casseruola, una piastra**

Ingredienti

- 4 finocchi
- pane
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- sale

Preparazione Zuppa di finocchi

Passo 1.

Pulite i finocchi e tagliateli in fette.

Passo 2.

Fateli cuocere in una casseruola con acqua, olio, prezzemolo, aglio e sale.

Passo 3.

Fate abbrustolire in una piastra il pane tagliato in fette.

Passo 4.

Mettete il pane nei piatti e versatevi sopra, una volta cotta, la minestra.

Note

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