

# *Finocchi gratinati*

*Contorno per 4 persone*

## *Ingredienti*

<i>Finocchi ben sodi n 2 per circa</i>	<i>g</i>	<i>300</i>
<i>Acqua e sale per lessarli</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>45</i>
<i>Formaggio grana grattugiato</i>	<i>g</i>	<i>20</i>

- Pulite i finocchi eliminando le parti troppo dure o avvizzite. Tagliateli poi in due parti per il lungo
- Fateli bollire **in poca** acqua salata per circa 35 minuti
- Scolateli, tagliateli a grosse fette, pennellateli con burro fuso e cospargeteli di formaggio grattugiato
- Accomodateli (in due strati) in una pirofila cercando di pareggiarli. Aggiungete qualche fiocchetto di burro
- Infornateli fino a far loro raggiungere una giusta gratinatura