



**Ricetta**

## Finocchi gratinati

Un veloce gratin come piatto principale o contorno

**30 min**

Tempo di preparazione



**65 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### FINOCCHI

- 600 g **Finocchio**
- 1 **spicchio d'aglio tagliato sottile**
- 100 g **pane raffermo grattugiato o pangrattato**
- 3 C **olio di colza**
- 1 dl **brodo di verdura**
- 2 ciascuno **rametti di timo e rosmarino tritati**
- 50 g **formaggio di montagna saporito grattugiato sottile**
- 1 **limone bio: un po' di scorza grattugiata e 2 C di succo**

## Ecco come si prepara

### 1 di 2

#### PREPARAZIONE

Tagliare il finocchio in fettine da circa 5 mm di spessore e mescolarne per bene con olio e brodo nella forma per gratin.

### 2 di 2

#### IN FORNO

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti. Mischiare il pane grattugiato (o il pangrattato) con il resto degli ingredienti. Distribuire sui finocchi, gratinare per altri 15 minuti.