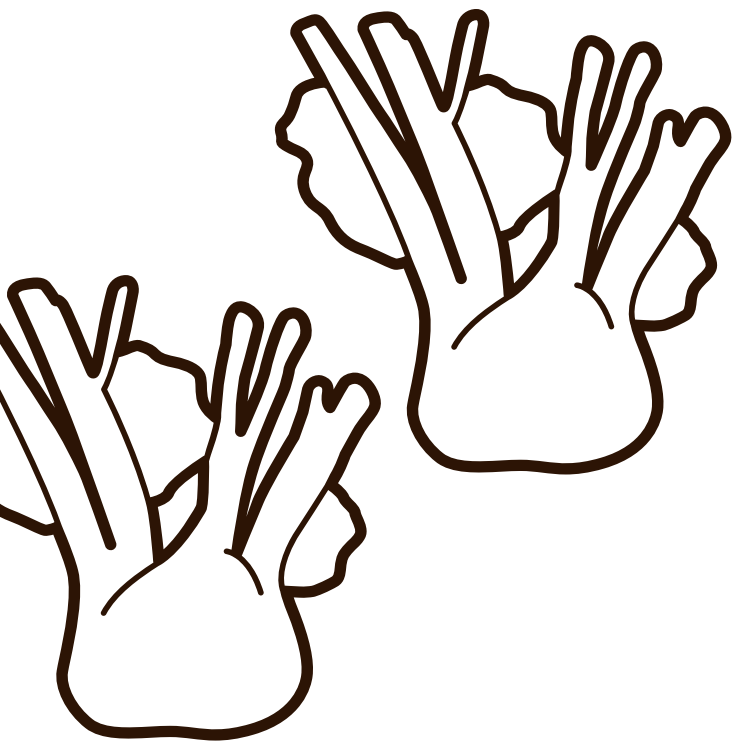




Ingredienti per 6 persone

250 gr di salsa di pomodoro
6 finocchi
2 uova
Parmigiano grattugiato
Farina
Sale

Parmigiana *di finocchi*

Ricavare dai finocchi delle fette di circa 1 cm di spessore. Sbollentare per un paio di minuti in acqua bollente salata. Scolare e farle asciugare su della carta assorbente. Passarle nella farina e poi nelle uova battute e salate. A questo punto, disporle su una teglia rivestita con carta da forno e cuocerle in forno a 180° per circa 10 minuti. Se invece si preferisce una versione più gustosa (e non si hanno problemi di linea) si possono friggere in olio.

In una teglia con carta da forno sovrapporre le fette di finocchi alternandole con del sugo di pomodoro e una spolverata di Parmigiano grattugiato. Ripassare in forno per altri 10 minuti sempre a 180°. Per avere un bell'effetto nel piatto si consiglia di fare torrette di almeno 5 fette di finocchi.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.