
Finocchi farciti

Posted by Elizabeth - 2008/12/16 17:06

4 finocchi, 200g ricotta, 2 tuorli, 50g pecorino a dadini, 30g grana grattugiato, 20g burro, mezzo limone, una cipollina, sale e pepe.

Staccare da ogni finocchio 3 foglie e scottatele per 5 minuti in acqua bollente salata e acidulata col succo di limone, poi sgocciolatele e tenerle da parte in attesa di farcirle. Tritate la parte interna dei finocchi crudi con la cipollina e rosolateli per 10 minuti con metà burro, sale e pepe.

Lavorate la ricotta con metà grana, i tuorli, la scorza del limone grattugiata, sale e pepe. Poi aggiungete il pecorino a dadini e il trito di finocchi.

Farcite le foglie col composto ottenuto, sistematele in una pirofila, cospargetele col grana rimasto e il burro restante a fiocchetti.

Cuocete in forno a 180°C per 25 minuti, utilizzando il grill negli ultimi 2 minuti e servite ben caldo.

:woohoo: :woo:woohoo:

=====