

Finocchi allo zafferano e pinoli



Ingredienti per 4 persone

4 Finocchi

1 Bustina di zafferano

Olio evo Sale e Pepe q.b.

1 Spicchio d'aglio

150 ml di Brodo vegetale

200 ml di Panna

3 Cucchiaini di pinoli tostati

PROCEDIMENTO:

Disporre in pentola i finocchi lavati e tagliati a spicchi con olio, aglio, sale e pepe, coprire con MCSD ed avviare la cottura a fiamma viva per 2/3 min.. Aggiungere il brodo vegetale, lo zafferano, mescolare bene e continuare la cottura per 7/8 min. a fiamma bassa con MCSD. Unire la panna, mescolare, coprire con MCSD spegnere e lasciare riposare per 2/3 min.. Cospargere con pinoli tostati e servire.

Lorena Vecchini