

Finocchi gratinati



Ingredienti:

2 finocchi grossi

20 g burro

2 cucchiaini olio di oliva

80 g pecorino

1 spicchio d'aglio

1 foglia di salvia

Tagliare i finocchi a fette verticale spesse circa 1 cm.

Mettete nella padella il burro con l'olio, coprite con Magic Cooker e usate la fiamma alta per 1-2 minuti, solo il tempo necessario per sciogliere il burro.



Poggiate le fette di finocchio un po alla volta e fate soffriggere 2 minuti su ogni lato, fiamma alta.



Quando avete finito la cottura dei finocchi, che tenete da parte, mettete nella padella l'aglio tritato molto fine insieme alla barba del finocchio e una foglia di salvia.



Spegnete subito il fuoco. Adagiate sopra le fette dei finocchi. Girate nel modo che si insaporiscano tutte le fette. Grattate sopra il pecorino.



Coprite e cuocete a fiamma media per 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.