

# Finocchi ripieni



## Ingredienti:

3 finocchi

3 alici sott'olio

2 spicchi d'aglio

1/2 insalata riccia

100 g ricotta

30 g grana padano

1 uovo

100 g pecorino

sale, pepe

Tagliati i finocchi in verticale e svuotate un po. Poggiateli poi nella casseruola e aggiungete 1/2 bicchiere d'acqua, un goccio d'olio, sale, pepe.



Coprite con Magic Cooker e cucinate a fiamma alta 4 minuti, poi fiamma media 5 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno: nella padella aggiungete 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato e le alici spezzettate.



Coprite e rosolate a fiamma alta 3 minuti. Aggiungete l'insalata riccia.



Continuate la cottura a fiamma media circa 5 minuti. Togliete

dal fuoco e mescolate con la ricotta, l'uovo e la grana grattugiata.



Distribuite questo ripieno al interno dei finocchi e sopra poggiate una fettina di pecorino. Al centro aggiungete la parte scavata dei finocchi e condite con sale e e pepe.



Coprite e cuocete a fiamma media per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti a riposare.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.