MAIONESE DI FINOCCHI

Ingredienti per 4 persone:

- alcuni finocchi
- limone
- abbondante maionese

Tagliate i finocchi in sei, lavateli accuratamente e bolliteli in acqua leggermente salata ed acidulata di limone; cotti che siano sgocciolateli non solo, ma passateli in un panno per asciugarli completamente.
Addossare gli uni agli altri tenendoli ritti, copriteli con abbondante maionese e teneteli al fresco.