

PASTICCIO DI FINOCCHI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi grandi
- 50 g di cubetti di prosciutto cotto
- 200 g di formaggio roquefort (o formaggio gorgonzola stagionato)
- 30 g di gherigli di noci
- 50 g di farina
- 50 cl latte
- 50 g di burro
- noce moscata
- sale
- per la teglia:
- burro

Mondate i finocchi, tagliateli in 8 spicchi e cuoceteli a vapore per circa 20 minuti.

Fate sciogliere in una casseruola, il burro a fiamma dolce, poi unite la farina, setacciata, e lasciatela tostare per un minuto.

Aggiungete quindi il latte a filo e, sempre mescolando in modo da evitare la formazione di grumi, cuocete fino a ottenere una besciamella densa.

Salate e profumate con noce moscata a piacere.

Unite poi il formaggio tagliato a pezzetti e continuate a mescolare finché si sarà sciolto.

Imburrate una larga pirofila e disponetevi i finocchi in un solo strato.

Distribuitevi sopra i gherigli di noce spezzettati, metà cubetti di prosciutto, la besciamella preparata e infine il prosciutto rimasto.

Cuocete la preparazione in forno già caldo a 180 gradi per 20 minuti circa.

Servite subito.