440. FINOCCHI PER CONTORNO

Questa ricetta è più semplice della precedente, ed è egualmente opportuna per contorno al lesso.
Dopo averli tagliati a spicchi e scottati nell'acqua salata, soffriggeteli nel burro, tirateli a cottura col brodo, legateli con un pizzico di farina e quando li levate, date loro sapore con un poco di parmigiano.