

CREMA DI FINOCCHI

Ingredienti per 4 persone:

- 5 finocchi,
- 1 scalogno (o cipolla),
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 pezzetto di burro,
- 100 cl di acqua,
- 2 cucchiaini di brodo granulare magro,
- pepe,
- abbondante formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio maizena (facoltativo).

Pulite i finocchi, eliminando le foglie esterne più dure, tagliateli a spicchi.

In un tegame fate soffriggere lo scalogno con burro e olio, aggiungete i finocchi e qualche barbina verde (molto profumata) dei finocchi.

Fate insaporire molto bene, pepate, aggiungete l'acqua calda e il brodo granulare magro e fate cuocere per 30 minuti circa.

Frullate il tutto fino ad ottenere una crema liscia.

Se è necessario addensate con 1 cucchiaio di maizena sciolto in 1/2 tazzina d'acqua.

Servite accompagnando con abbondante parmigiano grattugiato.

Potrete servire questa crema con pane tostato.