FINOCCHI AL VAPORE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi,
- 70 g di tonno,
- 2 filetti d'acciughe,
- 100 g di ricotta,
- 1 limone,
- capperi,
- sale,
- pepe.

Mondare e tagliare in 4 spicchi i finocchi, lavarli e cuocerli per circa 20 minuti a vapore.

Frullare il tonno, i filetti d'acciughe, i capperi, la ricotta, il succo di limone, il sale e il pepe fino ad ottenere un composto cremoso.

Servire i finocchi accompagnati da questa crema.