

FINOCCHI AL VINO BIANCO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di finocchi,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 pizzico di origano,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Pulire i finocchi e dividerli a spicchi.

Sistamarli in pentola con l'aglio che poi si dovrà togliere.

Bagnarli con il vino, 1/2 bicchiere di acqua e l'olio Salare e cuocere a recipiente coperto per circa 20' su fuoco basso.

Servire caldi, cosparsi di origano e prezzemolo tritato.