

FINOCCHI AL VINO BIANCO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di finocchi,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo tritato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondate i finocchi eliminando le foglie esterne più dure.

Tagliateli a spicchi, lavateli sotto l'acqua corrente, metteteli in una casseruola con uno spicchio d'aglio e due cucchiaini d'olio, spruzzate con il vino bianco.

Coprite e cuocete per 20 minuti o fino a quando i finocchi sono diventati molto teneri.

Ritirate dal fuoco, salate, pepate e cospargete di prezzemolo tritato.