FINOCCHI ALLA FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di finocchi,
- 150 g di formaggio fontina a fette sottili,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 10 cl di panna liquida,
- 80 g di burro,
- sale,
- pepe.

Mondare i finocchi e scottarli per 10 minuti in acqua bollente salata.

Scolarli e tagliarli a metà.

Fondere il burro in una teglia, disporvi i finocchi, salarli e peparli e cuocerli lentamente sul fuoco, mescolandoli e bagnandoli con la panna.

Quando saranno teneri levarli dal fuoco e coprirli con le fette di fontina.

Passarli in forno caldo a 200 gradi finché il formaggio sarà fuso e leggermente dorato.