

FINOCCHI CON OLIVE NERE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 finocchi (di 180 g ciascuno),
- 1 scalogno tagliato a brunoise,
- 1/4 spicchio d'aglio,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 rametto di timo,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 foglia di alloro,
- 5 cl di vino bianco,
- 10 olive nere,
- 50 cl di passato di pomodoro,
- 10 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Pulite i finocchi e tagliateli in quarti, conservando le foglioline.

In una pirofila con l'olio fate rosolare lo scalogno e l'aglio tritato, quindi unite i finocchi, il timo, il rosmarino e la foglia d'alloro.

Insaporite con sale e pepe e bagnate con il vino bianco, infine distribuite sugli ortaggi le olive tagliate a pezzetti e il passato di pomodoro.

Chiudete la pirofila con un foglio di stagnola e fate cuocere la verdura in forno a 180° per 35 minuti.

In ultimo filtrate il fondo di cottura, fatelo ridurre a fuoco basso e servite la salsa ottenuta con i finocchi cosparsi con il Parmigiano grattugiato, guarnendo il piatto con le foglioline tenute da parte.