

FINOCCHI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi,
- 8 fettine di prosciutto crudo,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 3 cucchiai di grana grattugiato,
- sale.

Far cuocere per circa 15 minuti in acqua bollente salata i finocchi mondati.

Scolarli, tagliarli in 8 spicchi, farli rosolare in una pirofila con il burro, salarli, adagiare su ogni spicchio una fettina di prosciutto, cospargere con il grana e il prezzemolo, irrorare con il burro fuso e far cuocere in forno caldo per circa 10 minuti.