

TORDI AI SEMI DI FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 tordi
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 3 foglie di alloro
- vino bianco secco corposo
- sale

Frollatura: vanno mangiati subito o al massimo con due giorni di frollatura nella parte bassa del frigorifero.

Pulire i tordi, coprirli di acqua leggermente salata, unire le foglie di alloro e i semi di finocchio schiacciati, far prendere l'ebollizione e cuocere a fuoco medio.

Scolare i tordi, non devono essere completamente cotti, metterli in un recipiente di terracotta e coprirli di vino.

Così preparati i tordi si conservano per parecchio tempo.