

CONTORNI

Finocchi brasati

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

50 min

Ingredienti per 4 persone

Finocchi	2
Succo di limone	2 cucchiai
Olio d'oliva (o burro fuso)	2 cucchiari
Brodo di pollo	15 cl
Prezzemolo	1 cucchiaio
Sale	
Pepe	

PER IL BURRO MANEGGIATO

Burro	2 cucchiari
Farina	2 cucchiari

Preparazione

- 1 Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6). Mondate i finocchi, togliete le foglie dure e tagliateli in due. Lavateli accuratamente.
- 2 Mettete i finocchi in una pirofila, aggiungetevi il succo di limone, l'olio o il burro fuso e il brodo di pollo. Salate e pepate.
- 3 Posate il piatto sul fuoco e portate a ebollizione a fuoco moderato, coprite con foglio di alluminio, infornate e lasciate cuocere per quarantacinque minuti.
- 4 Sgocciolate i finocchi e teneteli in caldo. Preparate il burro maneggiato mescolando il burro e la farina fino a ottenere un impasto omogeneo.
- 5 Mettete la pirofila sul fuoco, aggiungete il burro maneggiato quando il liquido comincia a sobbollire. Sbattete con una frusta. Fate addensare per due o tre minuti a fuoco dolce senza smettere di sbattere.
- 6 Rimettete i finocchi nella pirofila, cospargete di prezzemolo tritato e servite.