



FINOCCHI AL GRATIN

INGREDIENTI

- 1 porzione di finocchi
- 1 porzione di formaggio (caprino)
- 2 fette wasa
- sale rosa dell' Himalaya
- olio (solo a partire dalla fase 3)



PREPARAZIONE

- Sbollentare circa 10 minuti (anche un po' meno) la dose di finocchi in acqua bollente
- Trasferire poi i finocchi in fila in una pirofila, una volta posizionati aggiungere a tocchetti il formaggio, le due fette di wasa frullate e l'olio (solo a partire dalla fase 3)
- Infornare per 10 minuti