



Ingredienti per 6 persone

6 finocchi, nettati e tagliati a fette
Sale

Per la besciamella

50 g di burro
60 g di farina
½ litro di latte
Noce moscata grattugiata
Sale e pepe

Per il condimento

60 g di pancetta tagliata a dadini
40 g di parmigiano reggiano grattugiato

Finocchi *in* *besciamella*

Lessate i finocchi in abbondante acqua salata; scolateli dopo 3 minuti, un po' al dente. Preparate la besciamella in una casseruola, posta sul fuoco a bagno maria; stemperate la farina nel burro, aggiungete il latte caldo, seguitando a mescolare, regolate di sale e pepe, profumate con rasatura di noce moscata e terminate. In una padellina rosolate i finocchi con la dadolata di pancetta. Versate finocchi e pancetta nella teglia (o pirofila), ricoprite il tutto con la besciamella, spolverizzate formaggio grattugiato, quindi passate in forno (caldo a 160°), lasciando cuocere e gratinare. Servite la vivanda ben calda.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag [#ricetteorsiniedamiani](#) e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

**Orsini &
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.