

Finocchi con uvetta e pinoli

Dose per 4 persone

In una pentola tagliare a tocchetti, dopo averli lavati e mondati, 1 kg circa di finocchi e far cuocere molto lentamente.

Verso fine cottura aggiungere un pugno di uvetta passa (dopo averla lavata e scolata bene) e un pugno di pinoli.

Prima di servire mettere un filo d'olio e del peperoncino, se gradito.

Sale e pepe a discrezione.