



# Finocchi gratinati al GranMix Classico Ferrari e nocciole



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 finocchi grandi  
30 g di farina 00  
60 g di GranMix Classico Ferrari  
30 g di burro  
300 g di latte intero  
40 g di granella di nocciole  
noce moscata  
sale  
pepe

## IN QUESTA RICETTA



GranMix Classico

## PREPARAZIONE (50 MINUTI)

1. Mondate e lavate i finocchi, tagliateli in quarti e cuoceteli a vapore fino a quando saranno teneri ma ancora ben sodi. Trasferiteli in una pirofila.
2. Preparate la besciamella. In una casseruola fate fondere il burro e versatevi la farina setacciata.
3. Mescolate il roux e fatelo tostare per un paio di minuti.
4. Scaldate il latte, aggiungetelo a filo girando continuamente con una frusta e lasciate cuocere fino a ottenere una salsa lenta.
5. Togliete dal fuoco e aggiustate di sale, pepe e noce moscata.
6. In ultimo, amalgamate il GranMix Classico Ferrari.
7. Versate la besciamella sui finocchi, cospargete con la granella di nocciole e fate gratinare in forno a 200° per circa 20 minuti. Sfornate e servite.