



Microonde: Finocchi in fricasea - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

contorno - microonde - finocchi

4 finocchi, il succo di 1/2 limone, 2 uova, 1 mestolino di brodo, 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato, olio extra vergine d'oliva, sale.

Pulite i finocchi e tagliateli a fette, quindi poneteli in una pirofila con il brodo, coprite con la pellicola trasparente e cuocete a potenza massima per 10 minuti, rigirando ogni 3 minuti.

Intanto, in una terrina, sbattete le uova con il succo di limone, un po' d'olio, il sale e il parmigiano grattugiato.

Quando il composto sarà omogeneo e cremoso, versatelo sopra i finocchi e cuocete per un altro minuto.

eCucinando.it