Фенхель запечений

Фенхель вас приємно здивує солодкуватим смаком та ароматом, який цінують гурмани і просто любителі овочів.

- 2 великі клубні фенхелю
- 1 лимон
- 5 ложок оливкової олії
- 5 ложок тертого пармезану

Фенхелі помити під струменем води . Відрізати зелені пагони і товсту шкірку біля кореня. Розрізати кожен на чотири частини.

Нагріти духовку до 180-200 С.

Фенхелі відварити у підсоленій воді протягом 20 хв.

Відцідити на друшляк і викласти у вогнетривку посудину для запікання.

Полити олією, а також скропити лимонним соком і посипати тертим пармезаном. Запікати протягом 20 хв до утворення рум’яної скоринки.

Страву можна подавати як гарнір до мяса, риби чи смакувати окремо з білим хлібом.


BERTOLLI
OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA