



CUCINA CON NOI!

Sformato di finocchi, lenticchie speziate e pane croccante

INGREDIENTI

300 g di Finocchi a Fette Orogel

200 g di lenticchie chiare

2 uova

150 ml di latte

2 cucchiaini di Cipolla a Cubetti Orogel

1 spicchio d'aglio

2 fette di pane rustico

2 cucchiaini di curry

40 g di granella di noci

40 g di uvetta

noce moscata

olio extravergine d'oliva

sale e pepe



60



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Sciacquate le lenticchie e cuocetele in acqua con un pizzico di sale e l'aglio per 20 minuti, quindi scolatele e tenete da parte.
- 2 Fate appassire la cipolla con 2 cucchiai d'olio, unite i finocchi e lasciate insaporire per 5 minuti. Aggiungete il curry, l'uvetta e le noci, continuate la cottura coperto per altri 5 minuti. Salate e pepate.
- 3 In una pirofila per sfornati, spennellata d'olio, fate uno strato di lenticchie e uno di finocchi e proseguite in questo modo fino a esaurire gli ingredienti, terminando con i finocchi.
- 4 In una ciotola sbattete le uova con sale, pepe e noce moscata, diluite con il latte. Versate il composto sui finocchi, cospargete con il pane tagliato a cubetti piccoli e infornate a 180 °C per 25 minuti.

