



CUCINA CON NOI!

Finocchi all' arancia con olive

Leggerezza e freschezza all'ordine del giorno con Orogel! La proposta del contorno meraviglioso di oggi è: Finocchi all'arancia con olive taggiasche. Fai il pieno di benessere e bontà!

INGREDIENTI

1 busta di Finocchi a Fette Orogel

2 arance

50g di olive taggiasche

20g di finocchietto

1/2 cipolla

1 spicchio di aglio

sale



15



2



Facile



Contorni



Padella

Preparazione

- 1 Spremere una arancia. Fare un soffritto con olio, aglio e cipolla.
- 2 Lasciar dorare e versare i finocchi. Cuocere qualche minuto e poi aggiungere la spremuta d'arancia.
- 3 Lasciare sfumare il succo e aggiungere sale e pepe in grani.
- 4 Rosolare bene, togliere dal fuoco e aggiungere le olive taggiasche, il finocchietto spezzato grossolanamente e una arancia tagliata a spicchi.

