

## PULIZIA E TAGLIO DEL FINOCCHIO

Il **finocchio**, è un ortaggio molto usato in cucina grazie al suo sapore dolce: è possibile gustare il finocchio sia crudo, in pinzimonio o in insalata, da solo o accompagnato ad altre verdure, oppure cotto, gratinato al forno o semplicemente bollito e condito con olio e limone. Pulire e tagliare il finocchio è un'operazione semplice e che richiede pochissimo tempo.

**Vediamo come fare:**



1) Mettete su di un tagliare il finocchio; con l'aiuto di un coltello tagliate i gambi all'altezza del bulbo. Non gettate le foglie: potranno servire per aromatizzare i cibi.

2) Cominciate ad eliminare le foglie più esterne del finocchio, quelle più dure e rovinate: incidete, sempre con un coltello, la foglia più esterna per tutta la lunghezza quindi tirandola verso l'esterno staccatela.



3) Eliminate, nel caso siano presenti, anche i "piccoli finocchi" alla base dell'ortaggio.

4) Appoggiate la base del finocchio sopra il tagliere e, partendo dall'alto tagliate il finocchio a metà; dividete poi ogni metà in due in modo da ottenere 4 spicchi.



5) Ed ecco come si presenterà il finocchio una volta pulito. Potete ora lavare e asciugare gli spicchi e tagliarli o cuocerli a seconda della preparazione che dovrete realizzare.

6) Per affettare il finocchio finemente, potete utilizzare, oltre al coltello, anche una mandolina. In questo modo otterrete delle fette sottili e regolari.

