



# MENU ESTIVAL

## Fenouil gratiné au Pesto Rosso

**Préparation: 20 mn – 4 pers.**

- 4 fenouils
- 2 branches de céleri coupées en bâton de 5-7 cm
- 60 g de parmesan râpé
- 1 pot de pesto rosso Saclà
- 6 tomates séchées au soleil Saclà
- Sel et poivre du moulin
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive



A l'aide d'un couteau tranchant, parez les fenouils, débarrassez-les des feuilles dures externes, puis coupez les bulbes en quartier. Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Ajoutez le fenouil, le céleri et faites cuire à point pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Retirez à l'aide d'une écumoire et égouttez. Disposez les morceaux de fenouil, de céleri et les tomates séchées dans un plat allant au four. Salez et poivrez. Mélangez le pesto Rosso Saclà avec l'huile, puis versez cette préparation sur les légumes. Saupoudrez de parmesan et passez au four, préalablement préchauffé à 200°, pendant 15-20 minutes pour que le tout soit gratiné. Servez en entrée ou comme accompagnement d'un autre plat.

### DIFFICULTÉ



**Vin conseillé :**  
GUTTURNIO DEI COLLI  
PIACENTINI