

Crema con Finocchio e Finocchietto

- ✋ 100% vegetale
- ✋ Con verdure fresche
- ✋ Senza conservanti
- ✋ Solo olio extravergine di oliva italiano
- ✋ Senza coloranti
- ✋ Senza glutammato
- ✋ Senza aromi
- ✋ Senza grassi animali



Gusta in compagnia le 2 porzioni della **nostra
Crema con Finocchio e Finocchietto** e riaccendi con
sapore le tue giornate!

Preparata con ingredienti freschissimi e pronta in pochi
minuti...buona come se l'avessi cucinata tu!

Proprietà

Hanno entrambi effetti diuretici, favoriscono l'eliminazione delle tossine e costituiscono un ottimo rimedio per i problemi di digestione.

Curiosità

L'espressione "non farsi infinocchiare" significa non farsi raggirare, raccomandazione che veniva fatta agli acquirenti meno esperti di vino, che spesso veniva trattato con i semi del finocchio per mascherare i cattivi odori e sapori del vino difettoso.

Gli antichi Greci chiamavano il finocchio "marathon" perché cresceva spontaneamente nella pianura di Maratona, luogo della famosa battaglia tra Ateniesi e Persiani.

Spaghetti con Crema con Finocchio e Finocchietto

Difficoltà: bassa
Cottura: 4 min

Preparazione: 5min
Dosi per: 4 persone

Ingredienti

1 confezione di Crema con Finocchio e Finocchietto Zerbinati

Spaghetti 500g

Un cucchiaino di maizena

Qualche rametto di finocchietto selvatico

Pecorino grattugiato q.b.

Sale q.b.

Preparazione

Per prima cosa versiamo la Nostra Crema con Finocchio e Finocchietto in un pentolino, aggiungiamo un cucchiaino di maizena e riscaldiamo a fuoco lento fino a che non diventa più densa. Nel frattempo cuociamo la pasta in abbondante acqua salata. Scoliamo gli spaghetti qualche minuto prima del termine della cottura, la trasferiamo in un'ampia padella con la Crema con Finocchio e Finocchietto e completiamo la cottura. Serviamo completando con del pecorino grattugiato e qualche rametto di finocchietto.

