

VASCHEFFE DI SEDANO AI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 costole di sedano bianco,
- 200 g di formaggio gorgonzola dolce,
- 100 g di formaggio alle noci,
- 2 tuorli d'uovo sodo,
- 10 cl di latte,
- 2 cucchiari di formaggio grana grattugiato,
- 1 pizzico di paprica,
- 1 ciuffetto di prezzemolo.

Lavate le coste di sedano privandole di foglie e filamenti; tagliatele in 2 pezzi ottenendo così delle 'barchette'.

In una terrina ponete il gorgonzola e il formaggio alle noci tagliati a pezzetti, i tuorli sbriciolati, il grana, la paprica e il prezzemolo tritato.

Amalgamate bene, unendo il latte poco alla volta, fino ad ottenere un impasto morbido con cui farcirete i sedani.