

CUORE DI SEDANO E CAROTE ALLA GRECA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cuore di sedano,
- 500 g di carote,
- 5 cucchiaini di passato di pomodoro,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 5 cucchiaini di vino bianco secco,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 12 semi di coriandolo,
- sale,
- pepe.

Per servire:

- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di succo di limone,
- foglie di coriandolo fresco tritato.

Mondate la cipolla e tritatela.

Pelate l'aglio e schiacciatelo.

Mettete aglio, cipolla, passato di pomodoro, olio di oliva, vino bianco e coriandolo in una pentola.

Aggiungete 50 cl di acqua.

Salate e pepate.

Mescolate e portate a ebollizione.

Schiumate, coprite e lasciate sobbollire per venti minuti.

Nel frattempo fate bollire una pentola di acqua salata.

Lavate il cuore di sedano e tagliatelo a pezzettini lunghi quattro centimetri e spessi un centimetro.

Raschiate le carote, lavatele e tagliatele a bastoncini della stessa grandezza.

Fate sbollentare queste verdure per cinque minuti, poi sgocciolatele.

Dopo venti minuti di cottura del brodo, aggiungetevi le verdure e lasciatele cuocere a fuoco lento senza coprire per otto o dieci minuti finché non sono tenere.

Versatele in un piatto di portata fondo e lasciatele raffreddare.

Fate marinare per almeno due ore in frigorifero.

Per servire aggiungete olio di oliva e succo di limone e mescolate.

Cospargete di coriandolo.