

CRUDITÉS RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 gambi di sedano bianco molto tenero,
- 2 cetrioli freschissimi,
- 200 g di formaggio gorgonzola,
- 100 g di ricotta,
- 50 g di funghi champignon sott'olio,
- 50 g di cetriolini sott'aceto,
- 1 cucchiaio di pasta di olive,
- 1 cucchiaio di granella di mandorla,
- 1 cucchiaio di formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe bianco.

Lavate e mondate il sedano, eliminando eventuali filamenti e conservando solo le foglioline più tenere; asciugatelo bene. Lavate anche i cetrioli, tagliandoli a metà per il lungo e scavandoli leggermente, in modo da eliminare tutta la parte con i piccoli semi.

In una ciotola, lavorate con una forchetta il gorgonzola e la ricotta, fino a ottenere un composto omogeneo, salate e pepate.

Dividete il composto in due parti; a una parte unite i cetriolini e gli champignon; all'altra il parmigiano.

Suddividete il ripieno di soli formaggi nel sedano, completando con la granella di mandorle; riempite invece i mezzi cetrioli con l'altro composto, completando con un poco di pasta di olive.

Tenete al fresco fino al momento di servire.