

PURÈ DI SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di sedano
- 2 patate
- 30 g di burro
- latte
- 1 ciuffo prezzemolo
- 3 cucchiaini panna
- 1 cucchiaio formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Fate lessare le patate in acqua salata.

In un'altra pentola mettete a lessare il sedano con alcune sue foglie verdi in acqua bollente salata.

Quando è cotto passatelo al mulinetto.

Preparate il purè di patate con il burro e il latte.

Mescolate la purè di patate al passato di sedani.

Aggiungete il prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato, la panna, il sale e il pepe.

Sbattete bene per ottenere una purè leggera.

Servite ben calda.