

RAPE ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 10 rape
- 25 cl panna
- 25 g di formaggio grattugiato
- erba cipollina
- sale
- pepe bianco

Mondate le rape, tagliatele a fettine sottili.

Versate la panna in una pentola, portate a bollire e cuocetevi le rape per 2 minuti.

Ritiratele con la paletta forata, sgocciolatele e, a cerchi concentrici, adagiatele sovrapposte in una teglia foderata di carta d'alluminio.

Cospargete di formaggio grattugiato ed erba cipollina spezzettata.

Salate e pepate.

Fate dorare in forno a 180°C.

Trasferite su un piatto da portata caldo e servite.