

## SEDANI AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sedano bianco
- 100 g di burro
- 160 g di formaggio gorgonzola
- 2 cucchiaini cognac
- 1 macinata pepe

Staccare i gambi di sedano e lavateli con cura sotto l'acqua corrente.

Asciugateli, allineateli su un tagliere e pareggiateli con un coltello affilato, in modo che siano tutti della stessa lunghezza, infine trasferiteli su un piatto di portata, meglio se di forma rettangolare.

Ponete il burro ammorbidito in una terrina, lavoratelo a crema, quindi unite il gorgonzola, un pezzetto alla volta, incorporatelo perfettamente.

Completate il composto con una macinata abbondante di pepe e due cucchiaini di cognac, mescolate ancora e trasferite la crema ottenuta in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella.

Fate rassodare la crema in frigorifero per mezz'ora, dopodichè distribuitela sui gambi di sedano e servite.