

SEDANO AL GRATIN

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di sedano
- 50 g di formaggio groviera
- 80 g di burro
- 1 cipolla tritata
- 1 fettina prosciutto
- 1 puntina estratto di carne

Sfogliate i sedani fino al cuore e spuntate il torsolo, scartate le costole esterne dure e togliete i filamenti.

Tagliate le costole in pezzi di circa 10 cm.

Passate i sedani in acqua fredda e lavateli accuratamente.

Tuffateli in una pentola con acqua in ebollizione e fateli bollire per qualche minuto.

Scolateli, passateli sotto l'acqua e asciugateli.

Mettete in un tegame una noce di burro, la cipolla tritata e il prosciutto tagliato a pezzettini.

Fate soffriggere quindi aggiungete i sedani e fateli insaporire.

Salate, pepate e bagnate con un mestolo di acqua nella quale avrete sciolto la puntina di estratto di carne.

Coprite, abbassate la fiamma e lasciate finire di cuocere.

Passateli poi in una teglia, spolverizzate con il formaggio, inaffiate con il burro fuso e gratinate per qualche minuto.