

SEDANO ALLA BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 sedani bianchi
- besciamella
- formaggio grattugiato
- alcuni fiocchi burro
- sale

Mondate i sedani, lavateli, tagliateli a metà per il lungo.

Lessateli in acqua salata per 10 minuti, scolateli e sistemateli in una pirofila imburata.

Ricopriteli con la besciamella, distribuite qualche fiocchetto di burro e formaggio grattugiato.

Gratinate in forno preriscaldato a 200°C.

Serviteli.