

SEDANO ALLA MOLISANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sedano verde
- 100 g di olive nere
- 8 cipollotti
- 3 cucchiaini pangrattato
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate il sedano a tocchetti.

Lessateli 10 minuti in acqua salata, scolateli, metteteli in una terrina, lasciate intiepidire.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio con un po' d'acqua e fatevi appassire a fuoco basso i cipollotti tagliati a velo.

Salate e pepate.

Ungete una pirofila, sistematevi i sedani, ricoprite con i cipollotti e le olive snocciolate, cospargete tre cucchiaini di pangrattato e mettete in forno a 200°C per un quarto d'ora.