

SEDANO BIANCO STUFATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla piccola
- 150 g di carote
- 30 g di burro
- 400 g di sedano bianco
- sale
- pepe bianco
- 1/2 limone (succo)
- 5 cl vino bianco
- 30 cl brodo di vitello

Fate rosolare la cipolla e le carote, tagliate a fettine, in una pirofila con il burro, aggiungete il sedano tagliato a pezzetti regolari, insaporite con sale e pepe e versate il succo di limone e il vino.

Portate ad ebollizione, quindi unite il brodo, coprite la pirofila con un foglio di carta stagnola e fate cuocere sulla guida più bassa del forno a 180° per 15-20 minuti.

Quando la verdura è cotta, toglietela dalla pirofila, passate al setaccio il fondo di cottura e fatelo cuocere ancora dolcemente fino a farlo addensare.

Servite la verdura insieme alla salsa e a qualche fogliolina di sedano.