

SEDANO FARCITO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 coste sedano
- 100 g di ricotta (o formaggio molle)
- 2 cucchiai panna
- 1 cucchiaio succo di limone
- 1 barattolino uova di lompo
- 1 pizzico pepe di caienna

Lavate le coste di sedano e togliete i fili.

Tagliatele in due per ottenere delle barchette di 7-8 cm di lunghezza.

Mescolate con una frusta il formaggio, la panna e il succo di limone.

Aggiungete il pepe di Caienna e mescolate accuratamente.

Distribuite la miscela sulle barchette di sedano riempiendole abbondantemente.

Ricoprite con le uova di lompo.

Non è necessario salare l'impasto: le uova di lompo sono sufficientemente salate.

Servite queste barchette in un buffet freddo oppure all'ora dell'aperitivo.