

SEDANO GRATINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sedani rapa
- 500 g di pomodori pelati
- 1 cipollina
- 80 g di burro
- 40 g di farina
- 50 cl latte
- 40 g di formaggio grattugiato
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate e lavate in abbondante acqua i sedani.

Affettateli sottilmente, poneteli in un largo tegame con 40 g di burro, salate, fate insaporire.

Bagnateli con mezzo bicchiere d'acqua, coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato mescolando ogni tanto.

Nel frattempo in una casseruola scaldate due cucchiaini d'olio e fatevi appassire la cipolla affettata a velo.

Aggiungete i pomodori pelati, salate, pepate, coprite e cuocete la salsa per 30 minuti circa.

Intanto preparate una besciamella con il latte, la farina e 30 g di burro.

Quando è pronta incorporatevi un cucchiaino di formaggio grattugiato.

Velate una pirofila con il burro, fate un primo strato di sedani, irrorate con la salsa di pomodoro, cospargete con il formaggio grattugiato, uno strato di besciamella, uno di sedani.

Continuate così fino a esaurimento degli ingredienti finendo con la besciamella.

Gratinate in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti.

Servite.