

SEDANO RAPA AL CACIOCAVALLO SILANO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 sedani rapa
- 300 g di formaggio caciocavallo silano fresco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Sbucciare e tagliare a fette i sedani rapa e lessarli in acqua bollente salata.

Tagliare a fettine 250 g di caciocavallo e grattugiare a julienne il resto.

Scolare bene le fette di sedano rapa e disporle sul fondo di una pirofila unta d'olio alternandole a fette di caciocavallo.

Spolverizzare il tutto col restante caciocavallo e irrorare con un filo d'olio.

Infornare a 190 gradi per 15 minuti, poi gratinare.