

SEDANO RAPA AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sedano rapa
- 2 cipolle
- 2 uova
- 3 mestoli besciamella vegetale
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Sbucciare il sedano; lessarlo al dente in acqua bollente salata; tagliarlo a fette.

Far sudare nell'olio la cipolla tagliata sottile.

Unirla alla besciamella tiepida; aggiungere il parmigiano e 2 tuorli.

Far colorire in olio le fette di sedano, porle in una teglia unta e ricoprirle con la besciamella.

Spolverizzare di parmigiano, e olio.

Infornare a 180 gradi.