

SEDANO RAPA GRATINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di sedano rapa
- 2 cucchiaini pangrattato
- 2 cucchiaini parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato (facoltativo)
- sale

Per la salsa:

- 40 cl latte
- 6 cucchiaini formaggio emmenthal grattugiato
- 2 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- 3 cucchiaini farina
- 1 cucchiaino senape
- 40 g di burro
- sale
- pepe

Sbucciate il sedano-rapa, tagliatelo a fettine dello spessore di 5 mm e ogni fettina in bastoncini della lunghezza di 5 cm. Fate bollire dell'acqua salata in una pentola. Immergetevi il sedano rapa e cuocetelo per cinque minuti finché non è tenero. Preparate la salsa: fate fondere il burro in un tegame dal fondo spesso, spolverizzate di farina e aggiungete la senape. Mescolate per tre minuti a fuoco lento; inaffiate con latte, sbattete con la frusta. Portate a ebollizione e lasciate cuocere per tre minuti. Aggiungete emmenthal, parmigiano, sale, pepe e mescolate. Quando il sedano rapa è cotto, scolatelo e versatelo nella salsa. Stendete la preparazione in un piatto da forno, cospargetela di pangrattato e di parmigiano. Infornate e fate dorare per dieci minuti. Decorate con prezzemolo.