

SEDANO STUFATO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di gambi di sedano
- 10 g di pepe bianco
- prezzemolo
- 5 cucchiaini olio d'oliva
- sale

Pulire e lavare il sedano e tagliarlo a pezzetti di 8 cm di lunghezza.

Scottarli per 10 minuti in acqua salata bollente.

Scolarli e farli rosolare in padella con 5 cucchiaini di olio, unire un mestolino d'acqua e cuocere coperto a fuoco basso per 40 minuti.

Aggiungere altra acqua se necessario.

A fine cottura unire il prezzemolo tritato e il pepe macinato fresco, far insaporire pochi minuti e servire.