

SEDANO STUFATO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sedano
- 3 cucchiari olio d'oliva
- 1 cipolla
- 150 g di polpa di pomodoro
- sale
- pepe

Mondare le costole di sedano bianco, tagliarle a tronchetti e farle rosolare in una padella con 3 cucchiari d'olio e la cipolla affettata al velo.

Unire la polpa di pomodoro tritata, aggiustare di sale e pepe e far cuocere, a pentola coperta e a fuoco basso, per circa 3 quarti d'ora.