

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Gambi di sedano ripieni al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Sedani grossi (200-300 g a persona)
taleggio
pangrattato
olio extravergine d'oliva
sale marino integrale
peperoncino
semi di finocchio tritati
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Tolti i filamenti duri e tagliati in tronchetti, lessare i gambi in acqua salata, al dente. Porli in un tegame oleato, riempire l'incavo delle coste di una farcia di formaggio morbido, pangrattato, erbe e condimenti.

Versare sopra l'olio e semi di finocchio tritati. Far gratinare al forno.