

SECONDI PIATTI

## Sedani ripieni alla pratese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

SEDANO 4

CARNE DI VITELLO macinata - 300 gr

MORTADELLA macinata - 150 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO ½

UOVA 5

FARINA 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

200 ml

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

### PER CONDIRE

RAGÙ DI CARNE

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite bene i sedani, togliete i fili dalle nervature delle coste più grosse e tagliateli in tanti pezzi di otto centimetri circa ciascuno. Scottateli in acqua bollente e salata.



- 2 Fateli raffreddare coprendoli con un canovaccio al quale metterete sopra un peso per far uscire tutta l'acqua dalle coste.

Nel frattempo preparate l'impasto mescolando la carne di vitello, la mortadella, il prezzemolo, il parmigiano, il mezzo spicchio d'aglio, le due uova, il sale, il pepe e la noce moscata.



- 3 Quando le costole di sedano saranno fredde ed avranno ceduto l'acqua, dividetele. Una parte dovrà essere riempita di impasto e un'altra servirà per coprirla.



- 4 Passate le costole ripiene nella farina e poi nelle uova sbattute.



- 5 Friggetele in abbondante olio di oliva.



**6** Una volta fritti, trasferite i sedani su della carta assorbente affinché s'asciughino dall'olio in eccesso.



**7** In una teglia larga mettete a scaldare il ragù di carne.  
Le massaie pratesi, di solito, preparano il ragù con l'anatra o utilizzano il celebre sugo di papero. Una volta che il ragù ha preso il bollore, si possono immergervi i sedani precedentemente fritti.



**8** Cuocete a tegame coperto e a fuoco lento, finché i sedani non avranno un bel colore rosso mattone.

Se durante la preparazione, vi fosse avanzato dell'impasto, questo potrà essere utilizzato per farne un polpettone da cuocere nel brodo.