

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sedano freddo condito con mostarda

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

450gr di sedano fresco e croccante
tagliato in pezzi da 4cm
2 cucchiaini di mostarda inglese
250ml d'acqua
1 cucchiaino di sale
un pizzico di MSG
un pizzico di zucchero
1 ½ cucchiaino di farina di grano

PREPARAZIONE

- 1 Portare una casseruola d'acqua ad ebollizione e scottare velocemente il sedano. Scolare e rinfrescare il sedano in acqua fredda e corrente e metterlo nel frigorifero a raffreddare. Miscelare insieme la mostarda inglese, l'acqua, il sale, l'MSG, lo zucchero e la farina di

grano. Portare ad ebollizione e far addensare. Rimuovere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Trasferire in una ciotola e metterlo nel frigorifero a raffreddare.

Quando è pronto per essere servito, versare la salsa sul sedano.

NOTE

Tempo di preparazione: 5 minuti Tempo di cottura: circa 5 minuti