

PASTICCIO DI SEDANO RAPA

INGREDIENTI

1 testa di sedano rapa media
1/2 litro di olio d'oliva circa
sale
400 gr grana grattugiato

PREPARAZIONE

Tagliate la scorza del sedano finché risulta ben pulito e bianco. Affettatelo tutto, molto finemente. Il risultato potrebbe risultare molto migliore se avete a disposizione un'affettatrice. Mettete in una pirofila le fettine di sedano a formare un primo strato, aggiustatele di sale mettete l'olio ed in fine una bella manciata di grana. Continuate a stratificare in questo modo fino alla fine del sedano. Lasciate riposare in frigo per due ore prima di servire. Come avrete ben capito è un piatto che va servito freddo e non cotto, ma non è detto che non si possa mettere in forno ed essere servito in tavola bello fumante, sciogliendo il grana. Ottimo come antipasto o contorno.

