



Sedano nero di Trevi ripieno

Portata: Secondo

Porzioni: 2 persone

Cucina: Italiana - Umbra

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 1 ora circa

Autore: Miria Onesta

Ingredienti:

- 1 sedano nero di Trevi
- 200 g di salsiccia
- 200 g di carne mista macinata
- sale

Per friggere

2 uova

sale

farina

olio di semi

Per la salsa al pomodoro

- 1/2 carota
- 1/2 cipolla
- 150 g di passata di pomodori
- olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe

Per completare

- parmigiano reggiano grattugiato

Preparazione

Iniziate dalla salsa al pomodoro.

In un tegame versate 2 cucchiaini di olio, unite la carota a cubetti e la cipolla tritata, fate soffriggere per 5 minuti, aggiungete la passata e 1/2 bicchiere d'acqua, aggiungete sale e pepe e fate cuocere per circa 10-15 minuti.

Nel frattempo preparate il sedano. Eliminate le coste più dure, tagliate le foglie e lasciate il cuore di sedano intero.

Lavate bene il cuore di sedano e tuffatelo in un tegame con acqua bollente salata, fate cuocere per circa 10 minuti, scolate e fate raffreddare. Mescolate la carne macinata con la salsiccia, unite un pizzico di sale e farcite le coste del sedano, facendo attenzione a non romperlo. Legate con spago da cucina.



Sedano nero di Trevi ripieno

Il sedano è pronto per la frittura. Passate il sedano farcito nella farina e poi nell'uovo, friggetelo in abbondante olio bollente finché non sarà dorato.

Fate scolare l'olio in eccesso su carta assorbente, eliminate lo spago, poi sistemate il sedano in una pirofila, aggiungete la salsa di pomodoro e cospargete con il parmigiano grattugiato. Infornate a 180 gradi per circa 25-30 minuti.

Sfornate, tagliate il sedano a metà nel senso della lunghezza e servite. A piacere potete cospargere il sedano con altra salsa e parmigiano.