

SEDANI RIPIENI ALLA PRATESE

Ingredienti (per 4 persone):

- 8 belle costole di sedano
- Fegatini di pollo: gr. 150
- Magro di vitella macinato: gr. 250
- 3 uova
- Parmigiano: gr. 50
- Farina
- Burro: gr. 50
- Una cipolla piccola
- Sugo di carne
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

Prendete le costole bianche di sedani grossi e freschi, pulitele bene togliendo foglie, rametti e fili. Lavatele e scottatele per qualche minuto in acqua bollente salata. Lasciatele intiepidire, una ad una ripassatele togliendo le parti filose e tagliandole in pezzi lunghi 10 centimetri. In una casseruola fate rosolare nel burro, la cipolla tritata, i fegatini tritati e la vitella macinata. Dopo pochi minuti, fuori dal fuoco, unite un uovo, il parmigiano, sale e pepe. Distribuite il ripieno sopra ogni sedano e copriteli con l'altra metà delle costole. Legateli con filo bianco in modo che restino interi durante la cottura. Infarinatevi bene e passateli nelle uova sbattute e salate. Quindi frigeteli in abbondante olio. In una teglia mettete abbondante sugo di carne tenuto un po' liquido, aggiungete i sedani e fateli cuocere lentamente finchè non avranno tirato il sugo e avranno preso un bel colore rosso vivo. Slegateli prima di servirli.