

SEDANO IN BESCIAMELLA

Ingredienti

- farina (40g)
- sale
- latte (300ml)
- burro (50g)
- un sedano
- noce moscata
- pepe nero
- Grana Padano (40g)

Come si prepara

Preparate una besciamella (vedi ricetta)

Mondate il sedano, privatelo dei filamenti, lavatelo e tagliatelo a pezzi lunghi 10 centimetri.

Tuffateli nell'acqua in ebollizione e lasciateli cuocere per 20 minuti.

Imburrate intanto una pirofila, disponetevi uno strato di sedano, qualche fiocchetto di burro, parte del grana, uno strato di besciamella e proseguite disponendo gli ingredienti a strati e finendo con la besciamella.

Passate la pirofila in forno sotto il grill per 10 minuti, o finchè la superficie risulterà dorata.

Servire caldo, ma anche tiepido è buono.

Difficoltà: 1

Tempo: 60

Tags

verdure, bambini, surgelati, ricette vegetariane, piatti vegetariani, Sedano in besciamella