

SFORMATO DI SEDANO CON SALSA DI PROVOLONE DOLCE

Ingredienti

- farina (10g)
- sale
- 4 uova
- mezza cipolla
- latte (50ml)
- burro (20g)
- provolone dolce (150g)
- coriandolo
- pangrattato (20g)
- sedano (10 gambi)
- mezza carota
- zucchine (50g)
- panna liquida (50ml)
- noce moscata
- pepe bianco
- Parmigiano Reggiano (30g)

Come si prepara

Lavare il sedano, privarlo dei filamenti e tagliarlo a tocchetti tutti uguali per ottenere una cottura omogenea.

Sciogliere in una padella 20 grammi di burro, stufarvi il sedano a fuoco dolcissimo e, quando sarà morbido, frullarlo e passarlo al setaccio a trama grossa.

Preparare una besciamella light (vedi ricetta) con molto sedano.

Mettere nel frullatore: la besciamella, il sedano passato, 20 grammi di Parmigiano Reggiano, un cucchiaio di pangrattato aromatizzato al coriandolo e le uova.

Frullare, regolare di sale e pepe, e profumare con un pizzico di noce moscata.

Imburrare degli stampini individuali, riempirli con il composto al sedano, e cuocerli in forno, sopra un bagnomaria, a 170 gradi per 40 minuti.

Preparare intanto la salsa di provolone: stemperare in un pentolino la farina con il latte caldo e

cuocere a fuoco basso per 5 minuti ottenendo una crema liscia. Incorporare il provolone dolce ridotto a piccolissimi cubetti e arricchito da mezzo cucchiaino di Parmigiano Reggiano.

Girando continuamente, lasciar fondere il formaggio, quindi diluire con la panna liquida, aggiungere un pizzico di pepe e, se necessario, un pò di sale.

Nappare i piatti con la salsa di provolone e adagiarvi il soufflè di sedano

Difficoltà: 2

Tempo: 80

Tags

antipasti caldi, gratin, salse, sformati, Soufflè, Sformato di sedano con salsa di provolone dolce

