



**GREENEATCHEF**



### **Ricetta leggera al green sedano**

500 g. lasagne

6 coste di sedano ( tagliate via la parte verde coriacea utilizzate solo la parte bianca)

1 cipolla gialla

20 gr di gorgonzola

2 sottilette di parmareggio

2 etti di pancetta

1/2 bicch. di vino bianco

olio d'oliva, qb,  
sale qb.

Mettete su l'acqua, portatela ad ebollizione.

Preparate il sedano. Lavatelo, tagliate via la parte coriacea, mantenete solo parte bianca. Tagliate a rondelle. Lasciate un po' di queste rondelle da parte per guarnire le vostre lasagne

Intanto tritate un po' di cipolla e tagliate la pancetta, sminuzzatela.

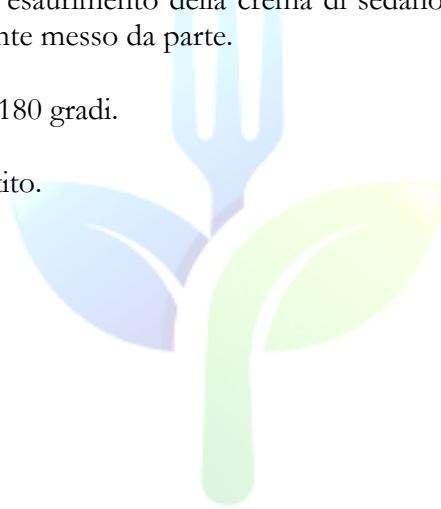
Mettete a soffriggere il sedano con la cipolla, aggiungete la pancetta, lasciate che il sedano appassisca e si amalgami. Aggiungete quindi il gorgonzola ( poco, altrimenti copre il sapore del sedano) . Lasciate che si cuocia, quindi utilizzate il multipieler per creare una crema.

Preparatevi le lasagne ( se ne avete in casa, scottatele in acqua bollente. Aiutatevi con una pinza da cucina per riporle in una pirofile. Fate uno strato di lasagne e uno della crema che vi avete precedentemente preparato. Alternate anche con le due o tre sottilette di parmigiano reggiano ( o altro formaggio filante a piacimento, ma che non sia troppo, altrimenti copre il sapore fresco del sedano).

Continuate con gli strati fino ad esaurimento della crema di sedano. Sull' ultimo strato, cospargete le rondelle che avete precedentemente messo da parte.

Mettete in forno per 20 minuti a 180 gradi.

Pronto. Servite calde. buon appetito.



# GREENEATCHEF