



Ricetta

Sedano rapa arrosto con salsa verde

Deliziosi tuberi con un tocco mediterraneo

20 min

Tempo di preparazione



90 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

SEDANO RAPA

2 Sedano rapa **Di stagione**

SALSA VERDE

1 spicchio d'aglio tagliato sottile **Di stagione**

2 mazzetti erbe aromatiche miste tagliate sottili: prezzemolo, erba cipollina, basilico, coriandolo, menta piperita

2-3 C olio di colza o di oliva

1 limone bio: scorza grattugiata e succo

1 C salsa di soia

4 cm zenzero tagliato sottile

2 filetti di acciuga tagliati sottili

1 peperoncino rosso tagliato sottile

Ecco come si prepara

1 di 2

SEDANO RAPA

Mettere il sedano rapa su una teglia coperta con carta da forno. Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 220°C per circa mezz'ora. Togliere dal forno, lasciar raffreddare e sbucciare. Tagliare a fettine sottili.

2 di 2

SALSA VERDE

Unire l'olio e il resto degli ingredienti, lasciar riposare brevemente. Impiattare le fette di sedano rapa e condire con la salsa.

CONSIGLIO

Eliminate le acciughe per ottenere un piatto vegano.