



Ricetta

Sedano rapa con «café de Paris»

Come la bistecca ma vegetariana!

30 min

Tempo di preparazione



90 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

SEDANO RAPA

2 grossi sedani rapa (ca. 450 g l'uno) **Di stagione**

1 c sale

CAFÉ DE PARIS

1 scalogno tagliato sottile

1 spicchio d'aglio schiacciato

1 C burro

1 c senape

1 c salsa Worcestershire

2 c cognac

1 c paprika dolce

1 C prezzemolo tritato

1 C erba cipollina tritata

100 g burro morbido sbattuto fino ad essere spumoso

sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 4

SEDANO Pulire accuratamente il sedano rapa senza sbucciarlo con una spazzola sotto l'acqua corrente. Salare generosamente, avvolgere in un foglio d'alluminio e disporre sulla teglia.

2 di 4

COTTURA IN FORNO Cuocere nel forno preriscaldato a 180 °C (ventilato) per 60-80 minuti.

3 di 4

CAFÉ DE PARIS Far appassire lo scalogno e l'aglio nel burro caldo per 4-5 minuti, lasciar raffreddare. Mischiare con gli ingredienti restanti, salare.

4 di 4

PRESENTAZIONE Togliere il sedano rapa dal forno, lasciar riposare per 10 minuti. Sbucciare e tagliare a fette. Far sciogliere il café de Paris e servire.