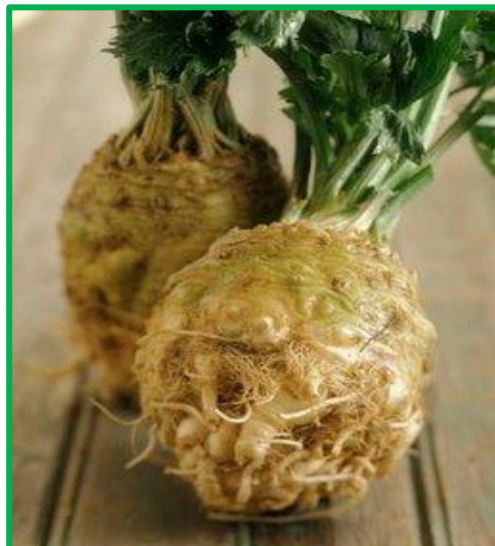


RICETTE DELLA SETTIMANA :

Sedano rapa impanato

Ingredienti:

1 sedano rapa di circa 700gr
2 uova
1 limone
farina
pangrattato
burro
olio extravergine di oliva
sale



FACILE 😊

– Scegliere un sedano rapa consistente, pesante e di forma regolare. Sbucciarlo, lavarlo rapidamente sotto acqua corrente e dopo averlo asciugato tagliarlo a fettine di circa 1 cm di spessore, che mano a mano spruzzerete con il succo di limone. Fate bollire poca acqua salata e gettatevi le fettine di sedano rapa. Lasciate cuocere solo pochi minuti, il tempo che si ammorbidiscano ma restino comunque croccanti. Metterle ad asciugare su un canovaccio e lasciarle raffreddare. In alternativa, se preferite delle frittelle di sedano rapa più croccanti, non scottatele, ma salatele da entrambi i lati e lasciatele riposare per 15 minuti. Tamponatele poi con la carta da cucina per asciugarle. In una terrina battete le uova e preparate due piatti, uno con la farina e uno col pangrattato. Passate ogni fetta prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato, premendo leggermente in modo che l'impanatura aderisca bene. Scaldate una padella con l'olio e immergete poche fettine alla volta, lasciando che prendano colore da entrambi i lati. Lasciatele asciugare le frittelle su un foglio di carta assorbente e servite calde.



MENG  **ZZI**
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

Millefoglie di sedano rapa e topinambur con salsa di senape e arancia.

Ingredienti:

Sedano rapa

Topinambur

Arancia

Senape in polvere

Olio extra vergine di oliva

Sale marino integrale

Pepe



ELABORATO



- Pulite il sedano rapa e sbucciatelo. Pulite bene anche i topinambur e sbucciate anch'essi. Lavate l'arancia, grattugiatene la scorza e ricavate da una metà il succo, dall'altra delle fettine molto sottili. Con un coltello affilato, ricavate dal sedano e dai topinambur delle fettine sottilissime. Prendete un coppapasta (uno a persona) adagiatelo in un piatto e mettete al suo interno fette di sedano rapa alternate a fettine di topinambur. Ogni due, tre strati, intervallate con una spolverata di scorza di arancia e un pizzico di sale. terminate con una fettina di arancia tagliata sottile. Preparate il condimento mescolando il succo di arancia con un pizzico di senape in polvere, olio e sale. Versate la salsina sul millefoglie e servite.



MENGOLZI
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA