COSTE DI SEDANO FARCITE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 coste di sedano,
- 200 g di formaggio robiola,
- 50 g di nocciole,
- alcune foglie di rucola,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- olio d'oliva extra-vergine.

Pulite con cura le coste del sedano, lavatele scrupolosamente, asciugatele con fogli di carta assorbente e disponetele su un piatto piano da portata.
Nel frattempo, servendovi di un mixer, tritate finemente l'aglio, la rucola e parte delle nocciole.
Versate il trito in una terrina e aggiungete il formaggio.
Amalgamate energicamente il tutto unendo a filo l'olio d'oliva, insaporite e continuate a mescolare.
Dopodiché, distribuite in parti uguali il composto ottenuto sulle coste di sedano e spolverizzate con le nocciole tritate grossolanamente.
Riponetele in frigorifero circa 10 minuti prima di servire.