SEDANI FONDENTI CON SOFFICINI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo di sedano bianco,
- 1/2 cipolla,
- burro,
- brodo,
- sale,
- 1 confezione di sofficini surgelati.

Mondare il sedano, scartare le foglie e tagliare le costole a pezzetti.
Rosolarlo in un soffritto di cipolla e burro, coprire a filo di brodo e cuocere per circa 40'.
Salare, unire una grossa noce di burro fresco e mescolare.
Nel frattempo cuocere i sofficini in padella e servirli caldi con il contorno di sedano.