

---

## CREMA DI SEDANO DI VERONA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sedano rapa di verona di 600 g
- 1 cipolla
- 1 patata, germogli di soia, olio d'oliva extra-vergine, 3 cucchiari formaggio d'alpeggio stagionato
- olio d'oliva extra-vergine
- brodo vegetale
- sale
- pepe

Pelare e tagliare a cubetti la patata e il sedano rapa.

Stufare in poco brodo la cipolla finemente tritata; unirvi la patata, il sedano rapa, poco brodo e cuocere 20 minuti.

Far restringere e frullare il tutto, salare e pepare; mescolarvi il formaggio grattugiato e spegnere.

Distribuire in coppette individuali e rifinire con i germogli e un filo di olio.

Servire con crostini di pane tostato.