SEDANI GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 sedani
- cipolla
- carota
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 80 g di formaggio parmigiano grattugiato

Pulire i sedani eliminando le costole esterne e i filamenti.
Sbollentarli per 5' in acqua salata.
Sgocciolarli, asciugarli e tagliarli in due senza staccarli, coprirli di acqua, aggiungere un trito di cipolla e carota, un filo di olio, sale e pepe e cuocere a fuoco moderato per circa 45'.
Sgocciolare i sedani, dividerli in quarti e far raffreddare.
Sistemarli in una pirofila unta, coprirli di formaggio, spruzzarli di olio e farli gratinare in forno.
Servire caldi.