



Insalata di Sedano con carota

Havuğlu Kereviz Salatası



7 sedani
7 carot
1 cipolla
1 limone
1 bicchierino olio d'oliva
1 zucchero
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere d'acqua
Mezzo mazzetto di prezzemolo

- # Cipolle tagliate infine si arrossisce con metà di olio nella pentola a pressione.
- # Metà di limone si schiaccia in una ciotola ed alla sopra si aggiunge acqua.
- # I sedani sbucati si mettono dentro nell'acqua limonata.
- # Poi I sedani si fanno I buchi per farsi entrare le carote.
- # In questi buchi si inseriscono le carote.
- # Sopra di cipolle arrossite si filano I sedani preparati. Le parti tagliati di carote si rimette sopra dei sedani.
- # Poi si aggiungono l'altra metà di limone zucchero e l'acqua poi si coperta il coperchio.
- # Si cucina circa per 7 minuti dopo aver fischiato.
- # Si lascia dentro di pentola per freddarsi. Dopo si fetta con il coltello larghezza di 1 dito.
- # I fetti di sedani si filano nel piatto da servire. Si decora con I pezzi di carote. Poi si mette olio d'oliva rimasto e dopo si pizzica prezzemolo macinato.

Nota: Si può preparare risotto con liquido di sedano.