



## Seduto del Sedano

Kereviz Oturtma



2 grossi e perfetti sedani  
1 cipolla media secca  
5 cucchiali d'olio vegetale  
250 gr. carne macinata  
1 pomodoro grosso  
1 cucchiaio di salsa  
1 cucchiaino di sale  
1 bicchiere d'acqua calda

- # Si sbucano i sedani e si tagliano in 2 cm. di larghezze rotondi.
- # In mezzo delle pezzi si intagliano e fanno in fondo.
- # I sedani si bolliscono nell'acqua per cucinarsi poche.
- # Poi le cipolle si arrossiscono finchè diventano viole.
- # Sopra si aggiunge la carne macinata, dopo aver tolto l'liquido del carne, si aggiungono sale, pomodoro e salsa e poi si continua a cucinare ancora per 2 - 3 minuti e poi si toglia dal fuoco.
- # I pezzi di sedani boliti si mettono in una pentola grossa. In mezzo si mettono dalla miscela con carne, il resto si mette fetto di pomodoro.
- # Dopo aver messo sul fuoco medio la pentola sopra si aggiunge 1 bicchiere d'acqua calda. Si cucina finchè ammorbidiscono i sedani. Si servira a caldo.

**Nota:** Questo piatto si può prepararsi anche senza bollimento dei sedani.