



## Sedano con Mela Cotogna

Ayvalı Kereviz



- 4 sedani medie
- 2 mele cotogne medie
- 2 carote
- 1 cipolla secca
- 3 spicchi d'aglio
- 1 bicchierino olio d'olive
- 1 succo di limone
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio olio d'oliva ( per la finitura)
- 1 bicchiere d'acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 4 garofano

- # I sedani si sbuciano , si tagliano rotondamente, si fanno aspettare nell'acqua farinata e salata.
- # Le mele cotogne si sbuciano, prima si tagliano in due lunghezze, poi si tagliano come i sedani dimensione di un dito.
- # In una ciotola si inseriscono i fetti di mele cotogne e sedani in misto.
- # Sopra si mettono cipolla tagliata, gli aglio, le carote tagliate e garofano.
- # In una tazza si mischiano succo di limone, farina, 1 cucchiaio olio d'oliva e questa miscelata si svuota il più alto.
- # Si sprutta la sale, poi si mettono 1 bicchiere l'acqua e 1 bicchierino olio d'oliva e si chiude il coperchio della ciotola.
- # Si cucinano sul fuoco medio finchè i sedani si ammorbidiscono.
- # Piatto si raffredda nella ciotola oppure si serve a fresco.

**Nota:** Il sedano non si preferisce per il puzzo così mela cotogna cambia il puzzo di sedano.